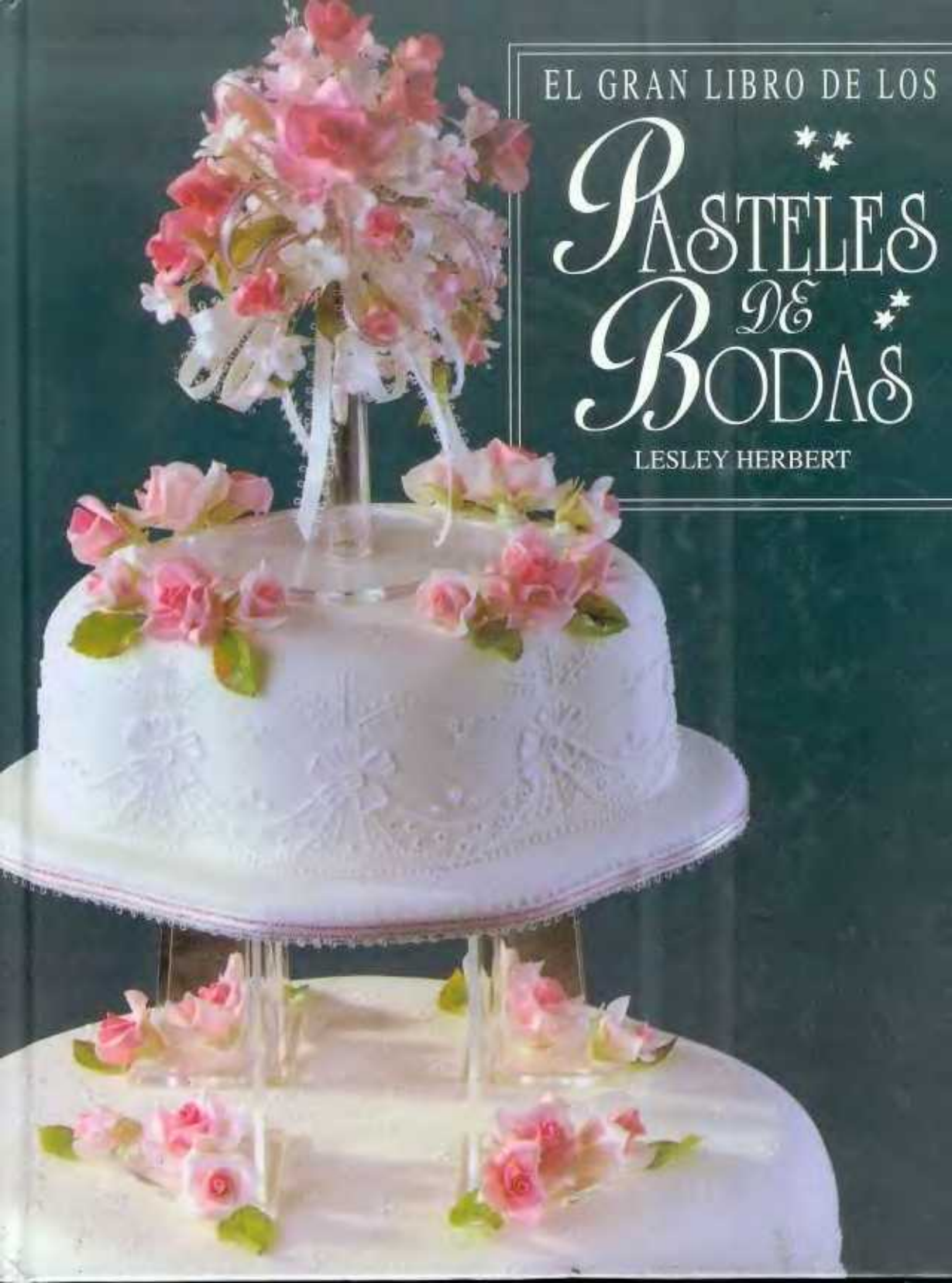
EL GRAN LIBRO DE LOS

PASTELES DE BODAS

LESLEY HERBERT



Stardust

Pasteles de Bodas

Stardust

Stardust

EL GRAN LIBRO DE LOS PASTELES DE BODAS

LESLEY HERBERT

PEVIATROS
EDICIONES LTDA

Stardust

DEDICATORIA

A mi esposo, Tony, con todo mi amor.
En la celebración del vigésimo
aniversario de nuestra boda.
A las novias que consulten
este texto deseo toda la felicidad
que nosotros compartimos.

© PEV-IATROS EDICIONES LTDA. 1997

Traducción: Horacio Gómez G.
Corrección de la Edición Española: Velia de Redondo
Armada electrónica (Versión Española): Multiletras Editores Ltda. Santafé de Bogotá, D.C. Colombia

Publicado en 1994 por Merehurst Limited, Ferry House,
51-57 Lacy Road, Putney, Londres SW15 1pr
Copyright del texto © Lesley Herbert 1994
Copyright de diseño y fotografías © Merehurst
Limited 1994

ISBN 1 85 391 251 4

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación
puede ser reproducida, almacenada en un sistema de recuperación,
como tampoco transmitida en ninguna forma o medio electrónico,
mecánico, de fotocopiado, grabación u otro cualquiera sin previo permiso
por escrito del propietario de los derechos. Un registro en catálogo de
este libro está disponible en la Biblioteca Británica.

Diseñado por Maggie Aldred
Editado por Bridget Jones
Fotografía de Clive Streeter
Ilustraciones en color de Nicola Gregory
Impreso y encuadernado por
PRINTER COLOMBIANA S.A.
Impreso en Colombia - Printed in Colombia

CONTENIDO

Introducción	6
Diseños de Pasteles	8
Columnas y Soportes para Pasteles	140
Plantillas	144
Indice	158
Agradecimientos	160

ACERCA DE ESTE LIBRO

Los diseños de los pasteles van dirigidos a quienes están familiarizados con habilidades básicas y diversas técnicas. Al comienzo de la descripción de cada pastel se presentan las técnicas en un apartado de 'habilidades'. Cada pastel también tiene una calificación, y el nivel de competencia en el arte del azúcar exigido para completar el diseño es indicado por los siguientes símbolos. Recuérdese que las habilidades pueden ser intercambiadas –o en ocasiones omitidas decoraciones específicas– de acuerdo con su destreza, para crear una variedad de diferentes diseños en todos los niveles.

SIMPLE

INTERMEDIO

AVANZADO

EXPERTO

INTRODUCCION

La creación del pastel tan fundamental en la vida exige tiempo, paciencia y un enfoque artístico del diseño para asegurarse que el resultado va de acuerdo con la ocasión.

Stardust

El pastel de bodas desempeña un papel tradicional en la celebración del matrimonio y junto con los novios y sus invitados, es un punto central de la cena nupcial, en particular durante la ceremonia de corte del pastel. En la selección del diseño, la novia con frecuencia es ayudada por su madre o una amiga, pero lo más usual es que busque la asesoría del decorador de pasteles, quien pondrá sus ideas en práctica. Decidir la perfecta combinación exige cuidadosa consideración y es importante la guía especializada. Los temas nupciales son populares con una elección deliberada de estilo que hace eco en los diversos aspectos de la celebración. Un esquema de color es siempre importante y se ve reflejado en los vestidos, flores, decoraciones de la mesa y otros adornos. Igual que con la selección del color del pastel la novia puede elegir otras características de estilo. El pastel puede ser bastante tradicional en muchos aspectos pero con variaciones en cuanto a la forma del soporte, o con inusuales detalles decorativos que introducen un toque personal.

El traje nupcial es siempre una excelente fuente de inspiración para el diseño del pastel. Encajes, canutillos, géneros y sus acabados pueden proporcionar ideas para toques decorativos de posible uso en el pastel.

La novia proporciona detalles sobre las flores o una consulta con la florista es una buena idea cuando hay temas específicos que se van a desarrollar. La florista ofrecerá detalles exactos de las flores y una muestra de color que servirá como guía. Flores frescas pueden hacer parte del diseño del pastel, en cuyo caso deben permanecer en agua por lo menos durante 12 horas antes de alambrarlas y atarlas en ramilletes para que se mantengan frescas y hermosas durante toda la recepción.

El decorador del pastel debe tener un claro conocimiento de la recepción. El número de invitados y la distribución del sitio de recepción constituyen información fundamental para tomar en cuenta al momento de considerar el tamaño y forma del pastel. La posición de exhibición del pastel también es importante –por ejemplo, un pastel grande no debe ser colocado directamente delante de los novios, pues será factor de distracción durante el intercambio de mensajes u ocultará a la feliz pareja. Los pasteles grandes en pisos causarán el mejor impacto en un vestíbulo o salón amplio en donde las exhibiciones de poca altura pueden parecer insignificantes y perderse.

Hay muchos soportes de pasteles inusuales que permiten darles realce y con frecuencia tienen la ventaja adicional de proporcionar una segura plataforma de exhibición, la cual evita el riesgo de que el pastel caiga bajo su propio peso.

El objetivo de este libro es servir de consulta a las novias

para hacer la mejor selección, así como de inspiración para el decorador profesional. Cabe advertir que la elección de colores se hará con base en el tema del traje nupcial y las formas de los pasteles pueden ser modificadas o los diseños intercambiados para obtener un más amplio espectro de posibilidades.

La aspiración esencial de todo decorador es producir un hermoso pastel nupcial. Espero que en estas páginas encuentren la confianza suficiente para poner en práctica sus propias ideas.

ROMANCE NUPCIAL

Romántico pastel con un piso superior acampanado sostenido en un pedestal cubierto de encajes. Delicadas rosas trazadas de color durazno y corazones constituyen el atractivo borde de este moderno pastel nupcial.

Stardust

HABILIDADES

Trazado de conchas
Trazado de rosas
Tejido de fruncido
Trazado de bordado

Pequeño pastel acampanado
redondo de 25 cm (10 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 15 cm (6 pulgadas)
y 33 cm (13 pulgadas)
boquillas nos. 44, 1,
pequeño pétalo y No. 0
cortador de Garrett
rizador de doble escalope
tubo acrílico
de 7.5 cm (3 pulgadas) de largo
y 7.5 cm (3 pulgadas) de diámetro,
cubierto con encaje de 30 cm
(12 pulgadas)

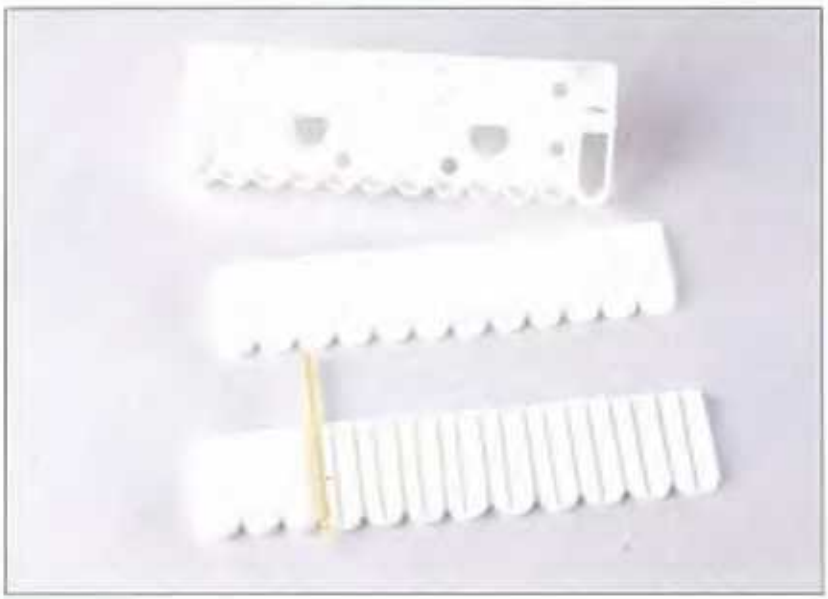
▲ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca, después deje que el recubrimiento se seque durante tres días antes de decorar los pasteles. Recorte un círculo de 10 cm (4 pulgadas) de papel parafinado, dóblelo por la mitad y luego en seis partes iguales y corte la forma de escalope convexo desde la orilla. Fije este patrón a la parte superior de la campana y marque el diseño. Puntee una línea recta de 3 cm (1 1/4 pulgadas) desde la tabla alrededor de la base de cada pastel. Con la boquilla, trace un borde de concha alrededor de la base de ambos pasteles usando una boquilla No. 44.

◀ Recubra las plantillas de los corazones, ver página 144, con celofán. Utilizando cubierta de azúcar fundida y una boquilla no. 1, trace una concha grande para formar la mitad del corazón, colóquela debajo de una lámpara caliente hasta que seque de forma parcial, después trace la otra mitad del corazón. Elabore 24 corazones. Recorte seis cintas de 5 cm (2 pulgadas) de largo y doble cada una justo por la mitad. Cuando estén secas, saque los corazones del celofán y fíjelos a los extremos de las cintas con puntos de cubierta.

Para el decorado de los corazones: 24 corazones y 2.2 m (2 1/2 yd) de cinta x 3 mm (1/8 de pulgada)

▶ Haga un rollo de pasta de azúcar de 3 mm (1/8 de pulgada) de espesor y recorte el fruncido con un cortador de Garrett. Los adornos que recubren el pastel serán suficientes para elaborar el fruncido. Repuje líneas de espacios iguales en el fruncido valiéndose de un palillo de coctel.

▼ Humedezca el pastel por debajo de la línea de punteado. Levante el fruncido sobre el pastel pero teniendo cuidado de no distorsionar las líneas. El reborde de conchas apoya el fruncido en ángulo. Encrespe la parte superior del fruncido.



Stardust

Stardust

▶ Utilizando una boquilla no. 0 y cubierta real color durazno suave, trace grupos de tres puntos al azar en la parte superior de la campana. Aplique puntos más pequeños en los espacios entre los grupos de puntos.

◀ Divida el pastel redondo en seis secciones iguales escalopadas convexas y utilice puntos de cubierta real para asegurar pares de corazones a los lados del pastel entre las diferentes secciones. Asegure pares de corazones a los puntos de la línea punteada en el pastel acampanado. Haga seis pequeños arcos en cintas y asegúrelos al pastel redondo. Complete los pasteles asegurando las rosas en las marcas del escalope, utilizando los capullos en el pastel redondo. Trace pequeñas conchas para representar hojas a cada extremo de las ramas de rosas.

Trace 36 rosas color durazno, y doce capullos de rosas utilizando cubierta real y un tubo de pétalo pequeño.

Stardust

CAPULLOS NUPCIALES

Un pastel nupcial de cubierta real con flores y mariposas circundadas por ramas de flores de azúcar. Las decoraciones de mariposas de cristal en cada piso constituyen encantadores regalos para las madrinas o invitados especiales de la boda.

Stardust

HABILIDADES

Labor de presilla oriental
Recortado de flores
Trazado de conchas
Moldeado de flores

Pastel ovalado de 15 x 10 cm (6 x 4 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado de 20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado de 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas ovaladas delgadas de 15 x 10 cm (6 x 4 pulgadas),
20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas) y
25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas)
tablas ovaladas de
23 x 18 cm (9 x 7 pulgadas),
28 x 23 cm (11 x 9 pulgadas) y
33 x 28 cm (13 x 11 pulgadas)
boquillas nos. 0 y 1
cortadores de capullos
pequeño cortador de mariposas
3 mariposas de cristal
soportes metálicos de pastel de tres pisos

Coloque los pasteles sobre las tablas delgadas recortadas según sus tamaños exactos. Recubra los pasteles con mazapán. Recubra los pasteles y tablas con cubierta real blanca. Asegure los pasteles a las tablas. Llene todos los espacios entre los pasteles y las tablas con cubierta real. Asegure una tira de 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta alrededor de la base de cada pastel.

2 m (2 1/4 yd) de cinta x 3 mm (1/8 de pulgada)

▲ Corte tiras de papel de las mismas dimensiones de los lados de los pasteles. Doble cada una en seis secciones iguales. Marque el patrón del trabajo de presilla oriental en cada sección. Divida el patrón en partes no mayores de 3.5 cm (1 1/2 pulgadas) de largo y marque las divisiones con un punto en la parte superior y en los bordes inferiores. Doble por mitades longitudinales. Dibuje el tallo por la mitad del patrón. Delinee el patrón por detrás del papel utilizando un lápiz H. Márquelo sobre el pastel.

▶ Utilice una boquilla no. 0 y cubierta real color manzana verde para trazar pequeñas conchas para el tallo y las hojas. Emplee una boquilla no. 1 y cubierta real suave para trazar hileras de puntos en la parte superior y borde inferior donde esté marcado.

◀ Recorte 400 capullos en tintes rosado, lila y blanco. Forme una centena de tallos para la decoración de la parte superior. Mediante un pequeño cortador, recorte 24 mariposas blancas. Asegure pequeños grupos de flores a los tallos laterales del pastel con puntos de cubierta. Pinte las mariposas con polvo fino de lustre (tinte de capullo/espolvoreado de pétalo) y asegúrelas.

Alrededor de 125 g (4 onzas/1/4 de libra) de pasta de flor y 100 estambres.

▶ Trace la labor de presilla oriental utilizando una boquilla no. 1, haciendo bucles de cubierta real entre punto y punto. Los bucles no deben tocar el lado del pastel. Deje secar. Voltee el pastel al revés, después trace una segunda hilera de bucles alrededor de la parte superior y el reborde inferior. Deje secar. Vuelva el pastel al derecho. Repita esta operación varias veces, utilizando de forma alternativa cubierta verde y blanca y haciendo cada hilera de bucles un poco más corta que la anterior.

▶ Para la decoración de la parte superior, haga una cuerda larga de pasta de flor, dispóngala sobre la parte curva y déjela secar. Recorte un círculo de 4 cm (1 1/2 pulgadas) y tres círculos de 2.5 cm (1 pulgada) de pasta de flor finamente enrollada. Cuando se sequen, asegure la cuerda por la parte curva al círculo grande y asegure los dos círculos pequeños a los extremos para formar el soporte. Déjelo secar. Alambre manojos de capullos con alambre calibre 28 y efectúe varios bucles pequeños de cinta. Coloque una pequeña cantidad de pasta de flor en el otro círculo. Haga un pequeño ramillete de cintas y flores. Asegure el ramillete con cuidado al soporte. Decore la base del soporte con capullos recortados y asegure la mariposa de cristal con un poco de cubierta real para mantenerla firme.

2.4 m cinta (2 3/4 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) para el reborde de la tabla.

Trace puntos de cubierta real para asegurar las ramas de flores y mariposas de cristal a la parte superior de cada nivel.

Stardust

CAMPANAS NUPCIALES

Este pastel nupcial de cuento de hadas resplandece desde la parte superior hasta la inferior a medida que capta la luz. Hay ramilletes de lirios llenos de pequeñas flores blancas con centro adiamantado para complementar el decorado diamanté en el trabajo de extensión.

Stardust

HABILIDADES

Trazado de conchas y puntos
Trabajo de puente y de extensión
Trazado de bucles
Moldeado de flores

Tres pasteles acampanados
tamaño medio de
18 cm (7 pulgadas)
pastel acampanado grande de
23 cm (9 pulgadas)
tres tablas redondas de
25 cm (10 pulgadas)
tabla redonda de 30 cm (12 pulgadas)
cuatro porta-ramilletes
boquillas nos. 0, 1 y 2
soporte de acrílico para pastel

▲ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar de pasta blanca, e inserte los porta-ramilletes. Deje secar durante tres días. Puntee una línea alrededor de cada pastel, a 3.5 cm (1 1/2 pulgadas) de la tabla. Marque pequeños agujeros alrededor del pastel, 5 mm (1/4 de pulgada) por encima de la tabla y 2.5 - 3.5 cm (1 - 1 1/2 pulgadas) separados del trabajo de puente.

▲ Con una boquilla no. 0 y cubierta real trace el bordado en grupos de tres círculos. Utilice cubierta real verde manzana pálido para trazar tres pequeñas conchas que representen hojas alrededor de cada grupo de círculos. Trace un borde de concha alrededor de las bases de los pasteles, empleando una boquilla no. 1 y cubierta real blanca.

▶ Utilizando una boquilla no. 2, trace cuatro hileras de bucles de trabajo de puente. Cuando la cubierta esté seca, trace otras dos hileras valiéndose de una boquilla no. 1. Es importante mantener cada hilera de cubierta directamente en la parte superior de la hilera previa. Cuando el trabajo de puente trazado esté seco, píntelo con cubierta real suave para limpiarlo y consolidarlo. Recorte el diamanté en tiras y extiéndalas desde el trabajo de puente hasta el pastel, asegurando ambos extremos con puntos de cubierta.

Alrededor de 3.6 m (4 yd) de diamanté (incluidos los centros de las flores).

◀ Con una boquilla No. 0 y cubierta real fresca bien batida, trace el trabajo de extensión. Trace cuatro pequeños bucles por encima del trabajo de extensión entre las hebras de diamanté. Deje secar, después aplique otro bucle de cubierta para enlazar pares de bucles y formar un efecto de encaje.

Stardust

DULCE ENCANTAMIENTO

Sutiles sombras de un color realzan la belleza del trabajo de extensión y grandes rosas en plena florescencia afloran de este pastel de tres niveles.

Stardust

HABILIDADES

Filigrana
Encaje
Trabajo de extensión diagonal y de puente
Inserción de cinta
Moldeado de flores

Pastel ovalado de 15 x 10 cm (6 x 4 pulgadas)
por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado de 20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado de 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas de 15 x 10 cm (6 x 4 pulgadas), 20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas) y 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas)
tablas ovales de 20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas), 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas) y 33 x 28 cm (13 x 11 pulgadas)
boquillas nos. 0, 2 y 1
soporte escalonado bajo

▲ Coloque los pasteles sobre las tablas para cortarlas según sus dimensiones exactas y recúbralas con mazapán. Recubra los pasteles y las tablas con pasta de azúcar color durazno. Deje secar durante tres días. Asegure los pasteles a las tablas. Recorte tiras de papel para el patrón de filigrana. Fíjelas en sentido diagonal a las partes superiores y los lados de los pasteles. Puntee líneas alrededor del medio de los lados de los pasteles. Marque pequeños agujeros 5 mm (1/4 de pulgada) por encima de las tablas y más o menos 3 cm (1 3/4 de pulgada) a un lado del patrón del trabajo de puente.

▲ Trace el diseño de filigrana utilizando una boquilla no. 0 y cubierta real blanca. Trace un pequeño borde en concha alrededor de la base de los pasteles hasta el trabajo en filigrana.

Una fotografía sólo puede dar una idea de la belleza de este pastel que debe ser visto en la realidad para poder apreciarlo

▶ El trabajo de puente consiste en cuatro hileras trazadas utilizando una boquilla no. 2 y dos hileras empleando una boquilla no. 1. Obsérvese cómo los puentes a cada lado del trabajo de filigrana se forman reduciendo la longitud de cada línea sucesiva de trazado que se agrega al puente. Recorte trozos de cinta de 3 mm (1/8 de pulgada) y 1 cm (1/2 pulgada) de largo para efectuar la inserción de la cinta.

Marque la posición para la cinta alrededor de la línea punteada –utilice el conjunto de divisores abiertos a 5 mm (1/4 de pulgada). Efectúe hendiduras en la cubierta de pasta de azúcar sobre las marcas, después inserte los trozos de cinta.

Alrededor de 2 m (2 1/4 yd) de cinta x 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho.

◀ Incline el pastel hacia usted. Trace el trabajo de extensión utilizando una boquilla no. 0, 5 mm (1/4 pulgada) por debajo del punto de inserción de la cinta. Trace otras dos hileras de trabajo de puente utilizando una boquilla no. 0. Incline el pastel en sentido diagonal y trace cinco líneas de trabajo de extensión al pico de cada puente. Use una boquilla no. 0 para diseñar 300 trozos de encaje. Deje secar y asegure como se observa en la fotografía.

Trescientos trozos de encaje.

▶ Por último, asegure las flores como se muestra en cada piso. Ablande un poco de pasta de azúcar con agua, colóquela en una manga pastelera de papel y aplique una pequeña cantidad en cada flor para asegurarla al pastel. Arregle los bordes de la tabla.

Haga seis rosas totalmente abiertas, cinco botones y alrededor de 60 capullos de rosa blanco y durazno de diversos tamaños. Cinta de 2.6 m (3 yd) x 5 mm para los bordes de la tabla.

Stardust
DULCE ENCANTAMIENTO

Stardust

Stardust

ELEGANCIA

Un pastel de forma inusual con delicado trabajo artístico y uso de la boquilla; este diseño de dos niveles se exhibe mejor en un soporte en ángulo para hacer resaltar el piso decorado superior a fin de conseguir el mejor efecto.

Stardust

HABILIDADES

Pintura
Pintura de bordado
Inserción de cinta comestible
Trazado de bordado
Trazado de línea graduado
Trabajo de extensión y de puente, sencillo y doble
Moldeado de flores

Pastel redondo de 30 cm (12 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas para pastel rectangular de 16 x 11 cm (6 1/2 x 4 1/2 pulgadas)
ver método
tabla redonda de 30 cm (12 pulgadas)
boquillas nos. 1, 2 y 0
soporte de acrílico inclinado

Recorte tiras de cinta de azúcar de 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho de pasta de flor, cada una de 5 mm (1/4 de pulgada) de largo. Déjelas secar sobre espigos de madera engrasados. Espolvoree con polvo fino de lustre (tinte de capullo/ espolvoreado de pétalo).

Alrededor de 125 g (4 oz/ 1/4 lb) de pasta de flor.

▲ Recorte un trozo a cada lado del pastel. Recorte la parte superior del pastel rectangular en arco utilizando una plantilla como guía.
Coloque los pasteles sobre las tablas con base en sus dimensiones exactas. Recubra los pasteles con mazapán; luego recúbralos como también las tablas con pasta de azúcar color limón pálido. Recorte una plantilla de 3.5 cm (1 1/2

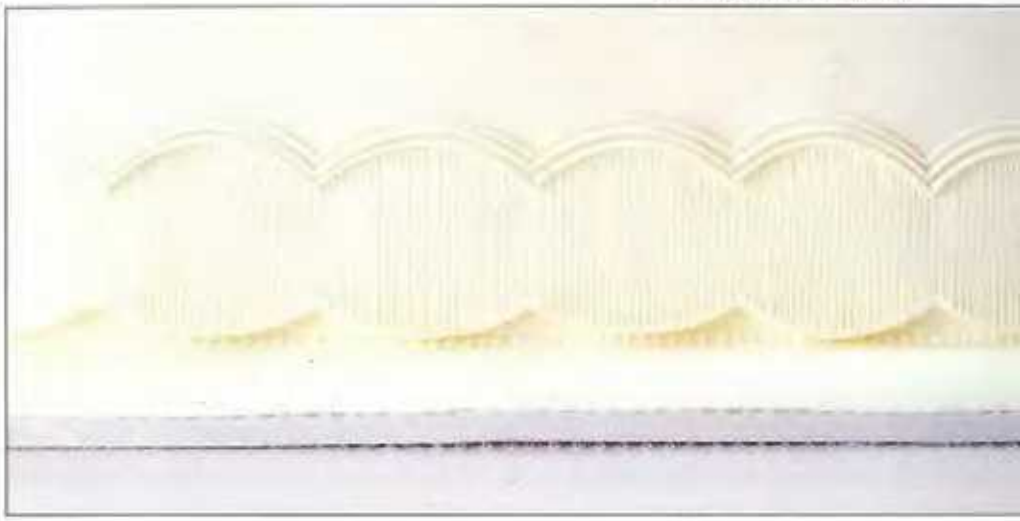
pulgadas) más pequeña que el diámetro de cada pastel. Colóquela en la parte superior de los pasteles y utilícela como guía para insertar los trozos de cinta preparados de forma uniforme. Deje que los pasteles se sequen durante una semana. Las tablas son cortadas especialmente para los pasteles. La tabla del piso inferior es 3.5 cm (1 1/2 pulgadas) más grande que el pastel recubierto alrededor. La tabla en forma de arco es 2.5 cm (1 pulgada) más grande alrededor que el pastel recubierto, por todos los lados. Asegure los pasteles a las tablas.

Recorte una tira de papel de la misma longitud y altura del lado del pastel de base. Dibuje el diseño del trabajo de extensión, con bucles que no excedan los 3.5 cm (1 1/2 pulgadas) de ancho. Observe que los extremos curvos del pastel tienen dos hileras de trabajo de extensión como se indica en la plantilla, ver página 145.

Coloque la plantilla alrededor del pastel y puntee el diseño. Prepare el patrón para el pastel en arco, manteniendo el trabajo de extensión lo más igual en tamaño que sea posible al pastel de la base; asegúrese que las esquinas frontales queden simétricas. Puntee los diseños sobre los pasteles. Coloque un pequeño reborde de concha alrededor de la base de cada pastel utilizando una boquilla no. 1. El trabajo de puente consiste en cuatro hileras de trabajo de línea, trazadas utilizando una boquilla no. 2 y dos hileras elaboradas directamente en la parte superior de cada otro empleando una boquilla no. 1.

◀ Voltee el pastel y trace el trabajo de línea graduada utilizando una boquilla no. 1, teniendo cuidado de que los puntos de cada escalope se hallen en línea con el trabajo de puente. Vuelva el pastel a la posición anterior.

▼ Trace la capa inferior del trabajo de extensión utilizando una boquilla no. 0 y cubierta real fresca bien batida.



Este pastel no posee ningún tipo de decoración artificial, por lo que es completamente comestible.

Stardust

ELEGANCIA

▶ Voltee el pastel y trace la segunda capa de trabajo de puente, utilizando las mismas boquillas y número de bucles que para el primer trabajo de puente. Complete el trabajo de extensión utilizando una boquilla no. 0. Al levantar ligeramente el pastel hacia usted podrá trazar líneas rectas e impedirá que aquel se combe.

▼ Puntee el diseño de la pareja nupcial, vea la página 144, en el pastel arqueado. Pinte el trasfondo, la cara de los novios y el vestido con colores comestibles, diluyendo los colores en agua. Pinte el bordado del vestido nupcial y el velo utilizando una boquilla no. 1, partiendo de las áreas más distantes. Coloque puntos de cubierta utilizando una boquilla no. 0 para el ramillete de la novia y utilice la misma boquilla para el bordado entre la inserción de la cinta. Agregue ramas de capullos y rosas amarillas.

Cinco rosas amarillas, diez botones de rosas y alrededor de 25 botones.

▲ Recorte una tira de plástico en ángulo recto de corta longitud (que se consigue en tiendas especializadas) y péguela por detrás de la tabla arqueada, para enganchar al soporte de forma que el pastel quede exhibido en ángulo. Arregle los bordes de la tabla con cinta.

Cinta de satín 1.8 m (2 yd) x 5 mm (1/4 pulgada).

Stardust

Stardust

Stardust

PISOS *de* CRISTAL

Hermosos floreros de cristal cortado sostienen los tres niveles de este pastel, adornado con botones de rosa y moños de azúcar por encima del delicado reborde trazado. El pastel perfecto para una magnífica boda de verano.

HABILIDADES

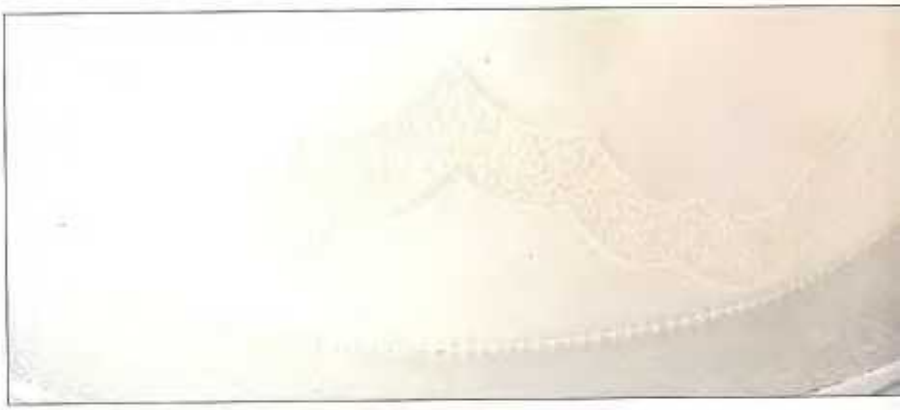
Trazado de filigrana
Trazado de línea
Recorte de lazos
Moldeado de flores

Pastel redondo de 13 cm (5 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 28 cm (11 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 20 cm (8 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas)
y 36 cm (14 pulgadas)
boquilla no. 1
cortadores o moldes
3 floreros de cristal cortado
3 pequeños espejos redondos

Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca. Cuando la cubierta esté firme, asegure los pasteles a las tablas con una pequeña cantidad de cubierta real.

▶ Recorte una tira de papel parafinado de las mismas dimensiones al lado de cada pastel. Doble el papel en seis partes iguales y trace el diseño de la página 144 en cada sección. Fije el patrón sobre cada pastel, teniendo cuidado que todas las marcas de lápiz queden por fuera del papel. Puntee sobre el papel para marcar el diseño suavemente.

▼ Utilice una boquilla no. 1 y cubierta real blanca, trace un pequeño reborde de concha alrededor de la base de cada pastel y trace pequeños bucles sobre las líneas punteadas. Trace la filigrana empleando una boquilla no. 0.



▶ El diseño de zig-zag y de escalope se trazan utilizando una boquilla no. 1, trabajando de derecha a izquierda.

▼ Los pasteles se sostienen en floreros. Para distribuir el peso del pastel, cada florero se coloca sobre un espejo en el pastel. Asegure las rosas de azúcar y rododendro azul alrededor del espejo con cubierta real. Complete los pasteles con ramas de tres rododendros y hojas trazadas en la tabla.

25 rosas no alambradas y 125 rododendros azul pálido cortados.

▼ Utilice los moldes o cortadores de moño del tamaño adecuado para hacer seis moños de pasta de flor a cada piso. Asegure los moños a los pasteles con cubierta real mientras la pasta esté todavía flexible.

◀ Asegure con cinta un arreglo de flores secas en el florero para la decoración de la parte superior. Ensamble las rosas alambradas y los rododendros del arreglo hasta darle forma de domo. Es importante que todos los espacios queden llenos.

Alrededor de 24 rosas alambradas y 30 ramas de rododendro.

Stardust

Pisos de cristal

Stardust

@Stardust

Stardust

BORDADO CLASICO

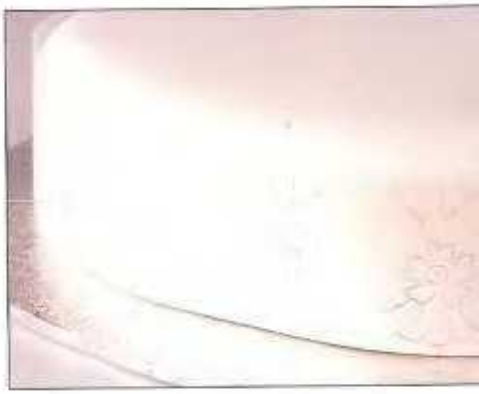
Géneros nupciales y encajes utilizados en el vestido de la novia fueron la inspiración para el elegante bordado con que se decora este pastel. Los patrones fueron simplificados de forma que pudieran ser trazados en cubierta. Las columnas y delicadas rosas fueron diseñadas para armonizar con los vestidos de las madrinas y realzar todo el tema nupcial.

HABILIDADES

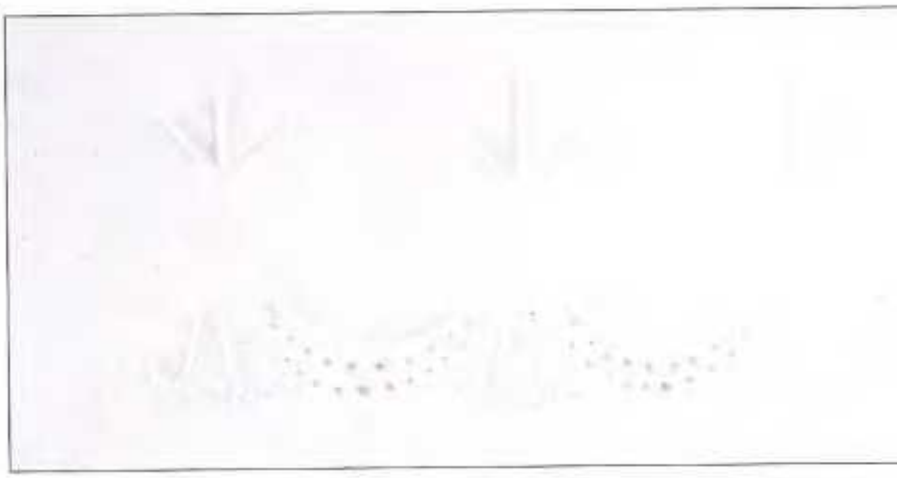
Trazado de bordado
Moldeado de flores

Pastel oval escalopado de 15 x 23 cm (6 x 9 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado escalopado de 23 x 30 cm (9 x 12 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas ovaladas escalopadas de 30 x 38 cm (12 x 15 pulgadas)
y 23 x 30 cm (9 x 12 pulgadas)
boquillas nos. 1 y 0
4 columnas de acrílico
florero de acrílico

▶ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar. Deje secar durante dos días. Corte una tira de papel parafinado para cada pastel, de la misma altura de este y suficientemente larga para enrollarla alrededor de cada uno. Trace el patrón, ver página 145, sobre las tiras de papel -puede ser necesario ajustar la longitud de cada escalope para que el diseño se adecúe correctamente. Fije el patrón a cada pastel. Tenga cuidado de efectuar las marcas de lápiz en la parte exterior del papel. Puntee el diseño en el pastel.



▼ Saque el patrón. Utilizando una herramienta puntiaguda, efectúe pequeños agujeros de diferentes tamaños en la pasta de azúcar sobre las marcas punteadas para formar el diseño de encaje.



▶ Trace un pequeño reborde de conchas alrededor de la parte inferior de los pasteles utilizando una boquilla no. 1. Con una boquilla no. 0, trace el bordado y pinte el bordado de flores para finalizar el diseño del reborde. Marque la posición de las columnas en el piso inferior. Inserte los espigos en el pastel, ver página 140. Arregle.

▼ Utilizando una boquilla no. 0, trace grupos de tres pequeños círculos al azar en la parte superior de los pasteles para completar el efecto de género bordado. Arregle los bordes de la tabla con cinta ancha y angosta.

2 m de cinta (2 1/4 yd) de 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho y de 5 mm (1/4 de pulgada)

Elija los principales elementos de un elaborado diseño de género para hacer un patrón que pueda ser trazado con cubierta real.

▶ Cada rama de rosas está compuesta por una rosa grande, dos capullos y dos hojas, que son aseguradas mediante cubierta real.

Para el arreglo floral: 8 rosas grandes, 16 capullos de rosa y 16 hojas de rosa, todo sin alambre.

◀ Para la decoración de la parte superior, se alambran las rosas con las hojas para forma un ramillete con las flores blancas de relleno y bucles de cinta para completar la forma. Arregle con alambre cuatro cintas colgantes, después coloque el ramillete en el florero.

Para el florero de flores de azúcar: 10 rosas, 12 flores blancas de relleno, 12 hojas de flores y bucles de cinta.

Stardust

◀ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar color marfil. Mediante cinta de doble lado, pegue el baldosín espaciador a un trozo de acrílico limpio. Coloque el diamante cuidadosamente en la esquina frontal del pastel y abollone la pasta de azúcar con suavidad. Los diamantes del frente del pastel deben quedar alineados con precisión. Deje secar. Recubra los tablas con pasta de azúcar color marfil y coloque los pasteles.

▶ Elabore un diseño de lágrima con colorante comestible sobre las formas diamantadas requeridas, como se indica en la fotografía, y delinee el lado izquierdo de cada una con colorante negro. Haga una concha de gel en cada lágrima para elaborar las gotitas de cristal. Con la boquilla, coloque una gota de gel en el centro de cada diamante grande.

◀ Diseñe un pequeño reborde de concha alrededor de la base del pastel utilizando una boquilla no. 1 y cuatro conchas alrededor del diseño en gel en cada diamante grande para formar una flor. Ribetee los rebordes con cinta. Junte las rosas y las hojas a las tablas del pastel con cubierta real.

24 hojas de rosas, 40 rosas de seda en marfil y borgoña, gipsófila seca y 3.2 m (3 1/2 yds) de cinta de picote para reborde de 5 mm (1/4 pulgada) de ancho.

Stardust

ROSA ANTIGUA

▲ Haga los dos arreglos florales. Corte dos círculos de 4 cm (1 1/2 pulgadas) de pasta de flor o pastillaje y deje secar. Junte una bola de pasta de azúcar a los círculos, meta los tallos de las flores en la pasta de azúcar. Elabore pequeños moños con colas largas. Utilice pinzas para finalizar el ensamble de los arreglos. Junte las ramas florales y dos anillos nupciales a los pasteles con cubierta real.

Stardust

Stardust

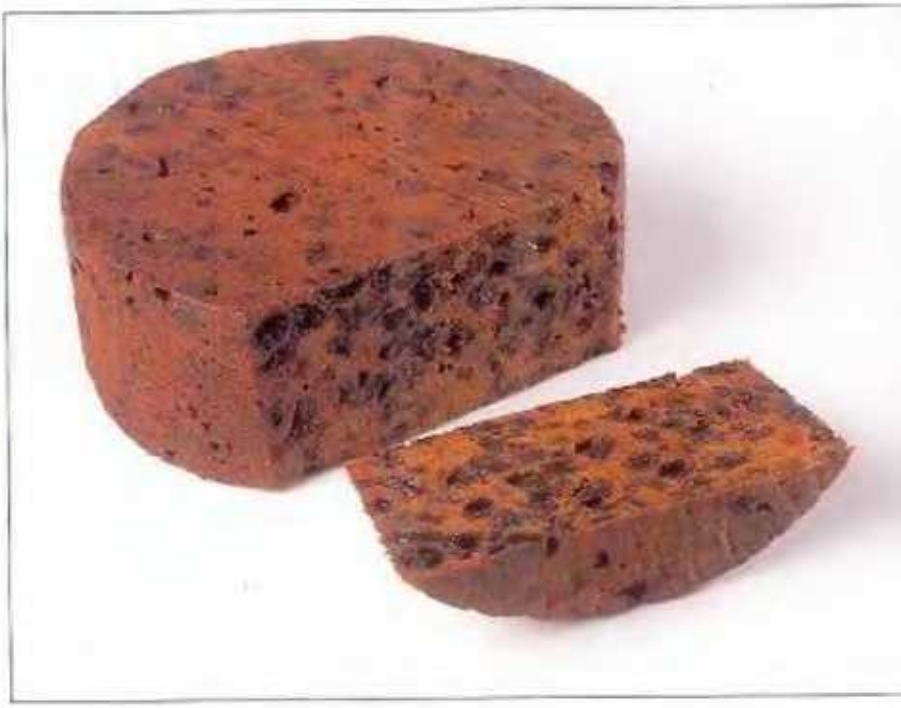
DIA *de* BODAS

Los ositos son siempre una atracción para las novias jóvenes. Los lados de los pasteles resaltan un pequeño fotógrafo y madrinas, y la decoración de la parte superior de la novia y los trajes de los ositos en un arco pintado a mano completan el atrayente y alegre tema de este pastel con aspecto de fresca apariencia.

Stardust

HABILIDADES

Fundido de figuras
Fundido de cuellos
Pintura
Trazado de líneas y gotas
Recorte de pastillaje



Pastel redondo de 13 cm (5 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 20 cm (8 pulgadas) y 13 cm (5 pulgadas)
tablas redondas de 30 cm (12 pulgadas) y 20 cm (8 pulgadas)
boquillas nos. 1 y 0
tres soportes redondos de yeso

▲ Recórtele alrededor de una cuarta parte a cada pastel para crear la forma requerida. El pastel recortado puede dársele a la novia como una muestra y le mostrará cómo cortar el pastel. Coloque los pasteles en tablas delgadas cortadas al tamaño y la forma exactos. Recúbralas después con mazapán.

Recubra los pasteles y las tablas con cubierta real.

▶ Delinee las plantillas de la página 146 y haga los dos cuellos de la parte superior y los dos de la inferior, utilizando una boquilla no. 1. Déjelos secar con una lámpara. Trace un reborde de picote alrededor de la parte exterior de cada cuello empleando una boquilla no. 0. Extraiga el cuello inferior seco del papel parafinado y asegúrelo a la tabla con cubierta real blanda. Coloque el cuello blanco en la parte superior fijándolo con gotas de cubierta real.

La discreta cantidad de decoración azul hace que la cubierta blanca de este pastel aparezca más brillante e ilumine el clásico diseño básico.

▶ Recorte una tira de papel parafinado de las mismas dimensiones que la porción curvada del lado del pastel. Doble el papel en doce partes iguales y haga un círculo de un cuarto en él; colóquelo alrededor del pastel. Siguiendo el patrón, trace tres hileras de trabajo de línea graduada utilizando una boquilla no. 1. Asegure el pastel a la tabla con cubierta real. Llene los pequeños huecos entre el cuello y el pastel con cubierta real blanda.

◀ Funda las figuras de osos y ratones, ver página 145. Déjelas secar, luego pinte los detalles con colorante comestible. Una ventaja de que el pastel tenga un frente plano es que las figuras fundidas no deben ser secadas sobre una lata para curvarlas. Junte los fundidos en el frente de los pasteles con gotas de cubierta real.

▶ Utilice cubierta blanda para mantener juntos pares de cuellos de la parte superior. Junte los pasteles con cubierta blanda. Arregle los bordes de la tabla con encajes.

Alrededor de 1.8 m (2 yd) de encaje.

Utilice una boquilla no. 0 para trazar puntos de flores en los cuellos. Trace dos corazones azules para moños a los lados de los pasteles.

▼ Mediante un patrón de cartulina, recorte la decoración para la parte superior a partir de pastillaje finamente enrollado, ver página 145. Seque el arco por el lomo de una botella. Trace, delinee y pinte las figuras sobre el arco con colorante comestible.

Alrededor de 125 g (4 oz/1/4 lb) de pastillaje.

Coloque los osos fundidos pintados sobre el pastel superior, aplíqueles una pequeña cantidad de cubier las patas de las figuritas y soporte con espuma o espo hasta que se sequen. Coloq arco y asegure las pequeña puertas pintadas con cubier real. Aplique unas gotas de cubierta real alrededor del para sujetarlo al pastel.

Stardust

Stardust

Stardust

GUIRNALDAS PRIMAVERALES

Guirnaldas de flores de limón y violeta caen graciosamente desde la parte superior de este exclusivo pastel nupcial de siete niveles.

HABILIDADES

Trabajo de extensión sin puente
Gotas de picote
Trazado de bordado
Moldeado de flores

Pasteles redondos de 13 cm (5 pulgadas) y 10 cm (4 pulgadas) por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
pasteles redondos de 18 cm (7 pulgadas) y 15 cm (6 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pasteles redondos de 23 cm (9 pulgadas) y 20 cm (8 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 23 cm (10 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 33 cm (13 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas), 25 cm (10 pulgadas), 23 cm (9 pulgadas), 20 cm (8 pulgadas), 18 cm (7 pulgadas), 16 cm (6 pulgadas) y 33 cm (13 pulgadas)
siete porta-ramilletes
boquillas nos. 1, 00 y 0
soporte para pasteles: espigos de madera recubiertos de género en una base de madera

▲ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca. Cuando la cubierta esté seca, asegure los pasteles a las tablas con una pequeña cantidad de cubierta real. Llene los huecos entre los pasteles y las tablas con cubierta real y junte las cintas alrededor de las bases del pastel.

Alrededor de 5 m (5 1/2 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta amarilla.

▲ Recorte una tira de papel parafinado de las mismas dimensiones del lado de cada pastel. Doble los patrones en seis partes iguales. Calque un corazón, ver la página 147, en cada pliegue. Dibuje líneas curvadas entre las partes superiores de los corazones para el trabajo de extensión. Marque puntos igualmente espaciados entre la parte inferior de los corazones: dos puntos en los pasteles más pequeños y cuatro puntos para las dos pasteles más grandes. Calque este diseño en cada sección doblada del patrón.

Coloque el patrón alrededor del pastel y delinee sólo la línea de escalope y fije marcas en la pasta, no en los corazones. Coloque los pasteles sobre el soporte y marque la posición para los ramilletes de flores, después inserte los porta-ramilletes en su lugar.

▶ Utilice una boquilla no. 1 para trazar los corazones sobre papel parafinado, ver página 147. Deje secar. Remueva los corazones empleando un cuchillo de paleta. Levante el pastel, sostenga los corazones en su lugar sobre los alfileres insertados en la cubierta. Aplique dos puntos de cubierta donde los corazones tocan el pastel y deje secar antes de extraer cuidadosamente los alfileres.

▼ Coloque los alfileres en los puntos marcados entre los corazones. Pinte cada alfiler con grasa vegetal. Utilice una boquilla no. 1 para aplicar cubierta a los alfileres, entre los corazones.
Trace el trabajo de extensión empleando una boquilla 00 y cubierta real bien batida. Extraiga los alfileres del sostén a medida que se finalice el trabajo de extensión. Rellene cuidadosamente los agujeros de los alfileres con cubierta real, eliminando el exceso con un cepillo.

▲ Utilice una boquilla no. 0 y cubierta amarilla blanda para trazar un reborde de picote alrededor de cada corazón y en la parte superior del trabajo de extensión. Con base en la plantilla de la página 147, trace el diseño de bordado en cubierta violeta y limón utilizando una boquilla no. 0.

Stardust

El delicado diseño del trabajo de extensión, intercalado con corazones arreglados en tono amarillo, hace de este un pastel para recordar toda la vida.

▲ Prepare los ramilletes de flores con anticipación. Cada ramillete posee una cantidad similar de flores, pero su tamaño se gradúa a medida que se elaboran para armonizar con los pasteles de diferentes tamaños. Cada ramillete contiene alrededor de catorce rosas amarillas, catorce hojas de hiedra, catorce ramas de rododendro violeta y doce de capullos blancos.

Alrededor de 100 rosas amarillas, 100 hojas de hiedra, 100 ramas de rododendro violeta y 85 ramas de capullos blancos.

Stardust

CON *este* ANILLO

Aros de flores y mariposas sobre un anillo de cristal simbolizan amor y eternidad en este colorido pastel. Capas de fruncidos de enaguas y cristales crean un diseño atrayente a la vista incluso desde lejos. El pastel ideal para desplegar en el espacio de recepción de una gran boda.

Stardust

HABILIDADES

Fruncido de enaguas
Trazado de conchas y puntos
Recorte de corazones
Moldeado de flores

Pastel redondo de 13 cm (5 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas)
pastel redondo de 28 cm (11 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 28 cm (11 pulgadas), 20 cm (8 pulgadas)
y 13 cm (5 pulgadas)
tablas redondas de 36 cm (14 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas)
y 20 cm (8 pulgadas)
cortador de arandelas Garrett (cortador de fruncidos redondo)
cortadores de corazones tamaños mediano y pequeño
seis columnas de acrílico
anillo de acrílico para la parte superior

▲ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas, recorte de acuerdo con las dimensiones exactas y recubra con mazapán. Recubra los pasteles y las tablas con pasta de azúcar blanca. Deje secar durante tres días. Asegure los pasteles a las tablas y llene los huecos con cubierta real. Utilice una boquilla no. 1 para trazar un pequeño reborde de conchas alrededor de la base de cada uno de los pasteles.

Recorte un trozo de papel para adaptar alrededor del lado de cada pastel, luego doble cada uno en seis partes iguales. Dibuje la forma de bucle para darle la posición precisa al fruncido de enagua en cada parte. Marque el patrón de bordado, ver página 147, marcando un agujero de alfiler para el centro de cada flor; no marque los corazones. Puntee el patrón sobre el pastel.

Arregle el reborde de la tabla. Corte los fruncidos de enaguas utilizando tres tintes de pasta de azúcar aguamarina. Asegure los fruncidos al pastel con agua, luego arregle sus extremos con un bisturí, siguiendo la línea punteada.

2.6 m (3 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta.

▶ Haga el fruncido blanco y asegúrelo al pastel por encima de los fruncidos de enaguas. Arregle la parte superior del nivel fruncido empleando un bisturí, deje secar. Utilice cubierta real para asegurar las cuentas de cristal por encima del fruncido; sostenga con alfileres. Extraiga los alfileres después del secado.

4 m (4 1/2 yd) de cuentas de gotas de cristal.

◀ Recorte seis corazones medianos y doce pequeños en pasta de azúcar color durazno por pastel y asegure con agua. Trace dos flores utilizando una boquilla no. 1. Marque las divisiones para las columnas bien en línea con los puntos de diseño lateral o entre bucles alternos. Las columnas largas van hasta el pastel y sostienen los pisos. Extraiga una esquina de cubierta, mazapán y pastel, inserte una columna en sentido vertical.

▼ Utilice cinta de floristería y un alambre calibre 24 para hacer tres hileras de flores suficientemente largas para formar anillos alrededor de las columnas en los pisos medio e inferior. Doble ganchos en ambos extremos del alambre; forme anillos.

Haga 100 ramas de capullos color durazno y aguamarina en diversos tintes y 50 pequeñas flores color durazno con centros de tallos. Alambre 200 ramas de gipsófila seca.

▲ Recorte tres mariposas, ver página 147, de pasta de flor y déjelas secar. Pínteles los detalles con colorante comestible. Ensamble las mariposas con cubierta real. Coloque el anillo de acrílico y fije las mariposas en su lugar, sosteniéndolas con pañuelos faciales hasta que sequen.

Stardust

©Stardust

CAMPANAS *de* GOZO

Este es un delicioso pastel para una boda de pocos invitados o un aniversario de bodas. Guirnaldas de flores y corazones color pastel circundan las campanas pintadas y minúsculos ositos. Una inscripción puede ser trazada en la parte superior del pastel para personalizar el diseño.

HABILIDADES

Pintura
Trazado de bordado
Trazado de bulbos o bombillas

Pastel ovalado de 25 x 20 cm
(10 x 8 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tabla ovalada de 25 x 20 cm
(10 x 8 pulgadas)
tabla ovalada de 33 x 28 cm
(13 x 11 pulgadas)
boquillas nos. 0 y 3

▲ Coloque el pastel sobre una tabla de su mismo tamaño. Recubra el pastel con mazapán y pasta de azúcar blanco. Recubra la tabla. Deje secar durante tres días, luego asegure el pastel a la tabla. Trace el patrón, ver página 148, en papel parafinado. Puntee las cintas, campanas y osos en la parte superior del pastel, luego píntelos con colorante comestible. Emplee delicados colores con suavidad. No pinte un área demasiado tiempo porque puede disolver la superficie de la pasta de azúcar. Trace el bordado con cubierta color pastel utilizando una boquilla no. 0.
Trace un contorno alrededor de cada campana utilizando una boquilla no. 0. Junte tres capullos de flores color

Stardust

manzana y dos pequeñas mariposas al pastel con gotas de cubierta. Advierta a la novia que las flores de azúcar contienen tallos que no son comestibles.

Tres capullos color manzana y dos mariposas cortadas.

▼ Recorte una tira de papel parafinado de las mismas dimensiones del lado del pastel. Doble el patrón en seis partes iguales. Dibuje las guirnaldas en cada sección teniendo cuidado de mantener todas las marcas de lápiz a un lado de la plantilla. Coloque el patrón alrededor del pastel y puntee la línea.

Trace el reborde de bulbo utilizando una boquilla no. 3 y cubierta blanca blanda; los bulbos no deben tocarse entre sí. Sobre-trace el reborde con bucles de cubierta rosada empleando una boquilla no. 0.

▼ Empiece a trazar el bordado al lado del pastel y trace las formas de las hojas. Pinte los moños a la altura de cada pliegue de guirnalda.

Los motivos del diseño de la parte superior pueden ser fundidos y pintados por separad si teme pintar directamente sobre el pastel

Stardust

Stardust

▲ Continúe trazando las guirnaldas de flores en colores pastel utilizando una boquilla no. 0. Trace dos pequeñas conchas juntas en forma de pequeños corazones entre las flores. Arregle el borde de la tabla con encaje.

1.2 m (1 1/4 yd) de encaje.

Los motivos del diseño de la parte superior pueden ser fundidos y pintados por separado si teme pintar directamente sobre el pastel.

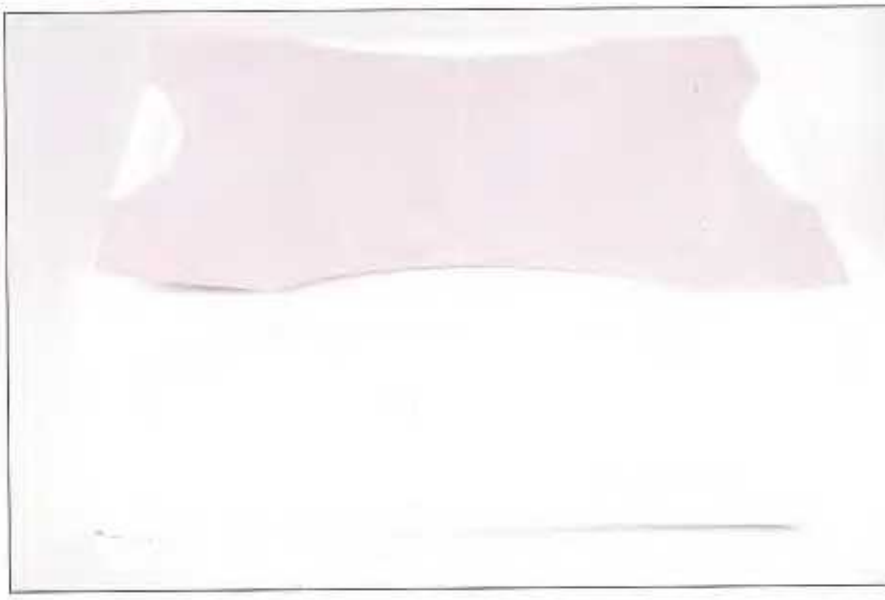
SE MIA *por* SIEMPRE

El diseño de este pastel decorado con enrejado se inspiró en un traje nupcial rosado vainilla hermosamente bordado. Los conejos besándose bajo un arco nupcial constituyen una decoración superior alegre que contrasta con el conservador diseño de cubierta real –ideal para jóvenes amantes y para los jóvenes de corazón.

Stardust

HABILIDADES

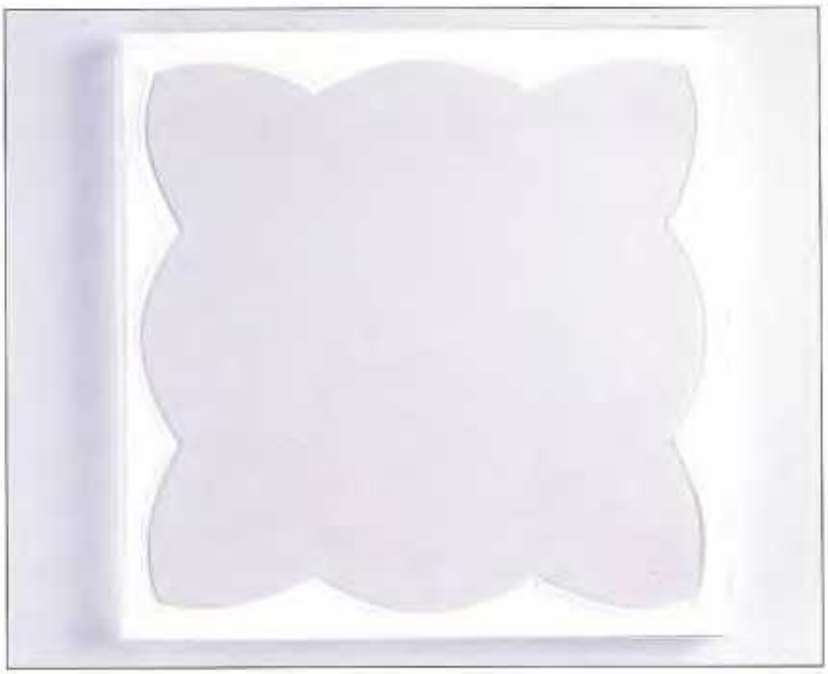
Trazado de enrejado
Trazado de línea graduada
Trazado de campanas
Trazado de conchas
Recorte de pastillaje
Pintura
Recorte de capullos



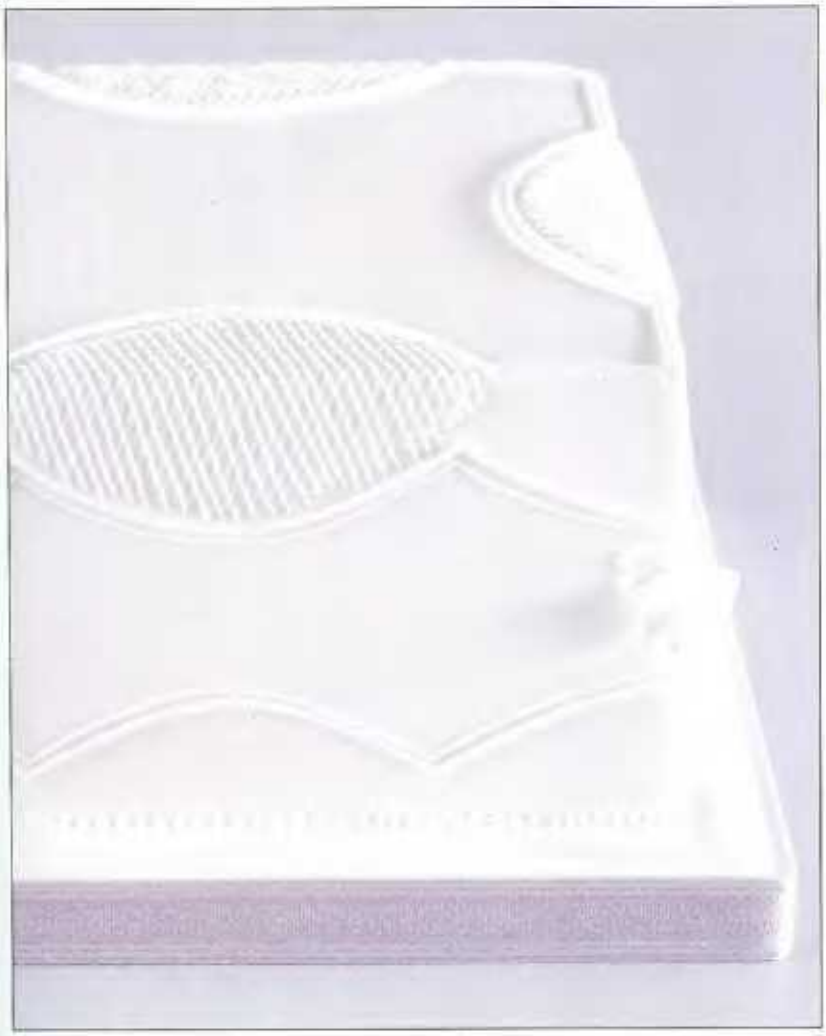
Pastel cuadrado de 15 cm (6 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel cuadrado de 20 cm (8 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas de 20 cm (8 pulgadas) y 15 cm (6 pulgadas)
tablas cuadradas de 28 cm (11 pulgadas) y 18 cm (7 pulgadas)
boquillas nos. 1 y 2
cuatro columnas de acrílico
arco de acrílico

Coloque los pasteles sobre las tablas según su tamaño exacto y cubra con mazapán.
Haga suficiente cubierta real rosado pálido para cubrir por completo los pasteles y las tablas.
Recorte una tira de papel para encuadrar alrededor de cada pastel. Doble el papel en cuatro para representar un lado, luego doble un lado en cuatro secciones iguales. Dibuje el escalope del centro y dos mitades de escalope en cada extremo.
Doble el papel por mitades a lo largo y trace el diseño de escalope para dos lados.
Después corte el patrón al doble para cortar el diseño en toda la longitud del papel.
Recorte un cuadrado de papel del tamaño del pastel superior. Dóblelo en cuartos. Dibuje una curva que corresponda con el diseño lateral. Repita en cada lado. Recorte el patrón.

Coloque el patrón lateral y trace dos hileras de trabajo de línea graduada a lo largo del borde superior de la plantilla. Voltee el pastel al revés y trace el segundo grupo de hileras de trabajo de línea utilizando una boquilla no. 1.



▶ Recorte un cuadrado de papel 1 cm (1/2 pulgada) más pequeño que la tabla. Dóblelo en cuartos, luego dibuje el patrón de escalope teniendo cuidado de alinear los puntos con el diseño lateral. Trace dos hileras de trabajo de línea graduada sobre la tabla alrededor de la plantilla.



Desarrolle el hábito de dibujar plantillas precisas y cortarlas con un bisturí para lograr mejores resultados.

◀ Asegure el pastel a la tabla. Trace un pequeño reborde de concha alrededor de la base utilizando una boquilla no. 2. Trace trabajo de línea graduada alrededor de la plantilla superior. Trace tres hileras de enrejado sobre el borde del pastel: la primera en línea recta, luego las segundas dos hileras son trazadas en las diagonales opuestas. Arregle el borde de la tabla.

2 m (2 1/4 yd) x 1 cm (1/2 pulgada) de cinta.

Stardust
DE MIA POR SIEMPRE

▶ Las campanas se trazan en papel encerado utilizando una boquilla no. 2. Trace tres bulbos de cubierta directamente en la parte superior de cada uno. Deje secar parcialmente, el tiempo es crucial; cuando la parte exterior de la campana esté firme, ahueque o excave la cubierta de la parte interior con un palillo de coctel. Deje secar.

Trace alrededor de 20 campanas.

Trace dos formas de corazón para formar un moño en cada esquina del pastel. Junte las campanas con un poco de cubierta real. Trace una línea de cubierta real y aplique una pequeña cantidad dentro de cada campana para representar el badajo.

◀ Utilizando un bisturí, recorte las figuras de conejo, ver página 147, de pasta de flor finamente enrollada. Alambre los capullos en ramas. Pinte los detalles de los conejos con colorante comestible por el frente y por detrás. Fije las orejas y los brazos al cuerpo con cubierta real. Coloque una bolita de pasta de flor en el arco acrílico y arregle el capullo. Suspenda dos campanas diseñadas del centro del arco.

Una pequeña cantidad de pasta de flor y 40 capullos.

Stardust

Stardust

Stardust

DULCES CORAZONES

Frágiles rosas en miniatura y fruncidos blancos constituyen la combinación clásica de este pastel especial. Desplegado sobre un soporte aterciopelado, cinco niveles de pasteles en forma de corazón son un atractivo visual durante el banquete nupcial.

HABILIDADES

Recorte de fruncido
Trazado de bordado
Trazado de espinapez
Moldeado de flores

Pastel en forma de corazón de 15 cm (6 pulgadas)
por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
dos pasteles en forma de corazón de 20 cm (8 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
dos pasteles de 25 cm (10 pulgadas) en forma de corazón
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas en forma de corazón de 33 cm (13 pulgadas),
dos de 28 cm (11 pulgadas) y de 23 cm (9 pulgadas)
boquilla no. 0
soporte para pasteles en forma de corazón aterciopelado rosado

Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanco. Recubra las tablas con pasta de azúcar blanco y seque antes de fijar los pasteles en su lugar.

▲ Recorte una tira de papel parafinado de las mismas dimensiones del lado del pastel. Doble el papel por la mitad y marque una línea, inclinando desde la parte superior del corazón hacia atrás a 2.5 cm (1 pulgada) desde la parte inferior al punto frontal del corazón: esta es la línea del fruncido. Trace la línea por el otro lado del papel para igualar. Trace el bordado, ver página 147, en el punto del corazón. Puntee los patrones en los pasteles. Componga 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta alrededor de las bases del pastel con cubierta.

Alrededor de 9 m (10 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho de cinta rosada para las bases de los pasteles

▶ Coloque la primera hilera de fruncidos 5 mm (1/4 de pulgada) por debajo de la línea de punteado, luego coloque la segunda capa ligeramente por encima de la línea. Limpie el borde superior del fruncido arreglándolo con un bisturí. Trace un patrón de concha de espinapez por encima de los fruncidos utilizando una boquilla no. 0.

◀ El bordado se traza con cubierta real blanca, utilizando una boquilla no. 0. Arregle los bordes de la tabla con cinta rosada y blanca.

Alrededor de 5 m (5 1/2 yd) x 5 mm (1/4) de ancho cada una de cinta rosada y blanca para los bordes de la tabla.

Si la cubierta aterciopelada del soporte está marcada, restaure el pelillo ablandándolo en un caldero. No lo alise.

▲ Todos los ramilletes florales poseen una cantidad similar de flores pero su tamaño es graduado. Alambre las flores en ramas naturales, utilizando capullos más pequeños para los pasteles menores.

Asegure los ramilletes de flores a los pasteles con una pequeña cantidad de pasta de flor blanda. Coloque un pequeño moño de cinta en los tallos de las flores de cada ramillete.

Alrededor de 100 hojas de flores de tamaños surtidos, 120 rosas Nazomi y capullos con centros algodonosos, elaborados utilizando el método del modelado de flores y 6 pequeños moños de cinta.

Stardust

Stardust

Stardust

IGLESIA *de* SAN PABLO

Este extraordinario pastel será tema de conversación durante la recepción. El pastel puede ser personalizado de acuerdo con la novia y el traje mediante el diseño de una placa con el nombre de la iglesia y un reloj que indique la hora de la ceremonia nupcial. Incluso se pueden hacer madrinas vestidas con base en el color predominante en la ocasión.

HABILIDADES

Trazado de bucles, líneas y volutas
Trazado de filigrana
Recorte de pastillaje
Recorte de capullos

Pastel cuadrado de 25 cm (10 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pasteles rectangulares de 38 x 33 cm (15 x 13 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad y 30 x 25 cm (12 x 10 pulgadas)
tabla rectangular de 46 x 40 cm (18 x 16 pulgadas)
boquillas nos. 2, 1.5, 0 y 42

Coloque pasteles rectangulares sobre tablas delgadas del mismo tamaño. Recubra con mazapán y cubierta real. Asegure el pastel grande a la tabla. Llene los huecos con cubierta.

▲ Recorte plantillas para ambos pasteles. Recorte un trozo de papel parafinado del mismo tamaño que la parte superior del pastel. Divida cada lado en tres, doble el papel por cuartos y dibuje el patrón. Recorte la plantilla. Recorte una plantilla lateral, igualando los puntos del escalope al lado y encima.

Coloque la plantilla sobre el pastel superior y trace un bosquejo utilizando una boquilla no. 2. Asegure la plantilla lateral alrededor del pastel; bosqueje con una boquilla no. 2. Extraiga la plantilla. Emplee una boquilla no. 1.5 para sobre-trazar dos líneas.

Trace la labor de filigrana sobre el reborde superior utilizando una boquilla no. 0. Coloque el pastel de la mitad sobre el inferior y llene los huecos alrededor del pastel superior con cubierta real.

▶ Utilizando una boquilla no. 1.5, trace bucles a intervalos uniformes de 1 cm (1/2 pulgada) desde la base de cada pastel. Siga los bucles como una guía de trazado y emplee una boquilla no. 42 para hacer el diseño de lazo justo por debajo de ellos. Sobre-trace el lazo utilizando una boquilla no. 1.5. Junte tres capullos sobre cada escalope. Trace pequeñas conchas utilizando una boquilla no. 1.5 para representar las hojas. Tres capullos de diferentes tamaños se colocan en cada esquina.

Aproximadamente 75 capullos.

▼ Recorte el pastel para el diseño de la iglesia y ensámblelo siguiendo el diagrama de la página 149, utilizando puré de albaricoque para mantener las piezas unidas. Recubra los dos extremos con mazapán, luego recubra el frente, los lados del techo y la parte posterior con un trozo de mazapán. Recubra el pastel con cubierta real, permitiendo que cada lado se seque antes de cubrir el lado adyacente. Ello puede demandar tiempo pero garantizará que todos los bordes queden firmes y pulidos.

Recorte las piezas de pastillaje utilizando plantillas de cartulina, ver página 149, y un bisturí para asegurarse que todas son precisas. Siga la numeración de las plantillas de acuerdo con el número de secciones requeridas. Colóquelas sobre una superficie plana para que se sequen. Trace los detalles ilustrados en las plantillas de las ventanas, utilizando una boquilla no. 0 para el trabajo de filigrana, y una boquilla no. 2 para las líneas.

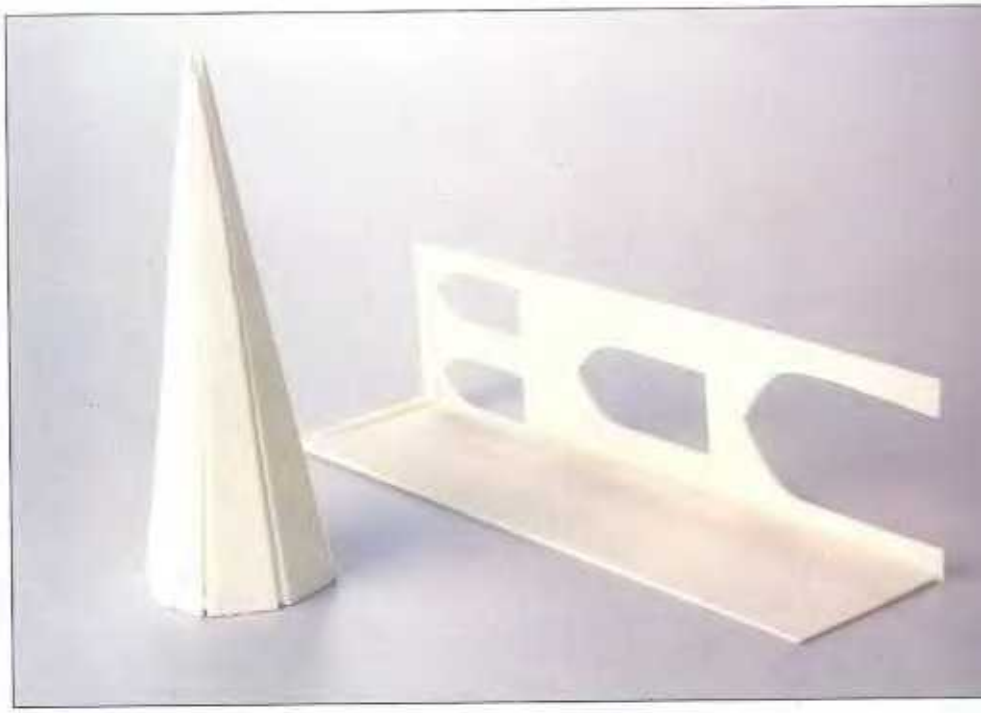
Alrededor de 1 kg (2 lb) de pastillaje.

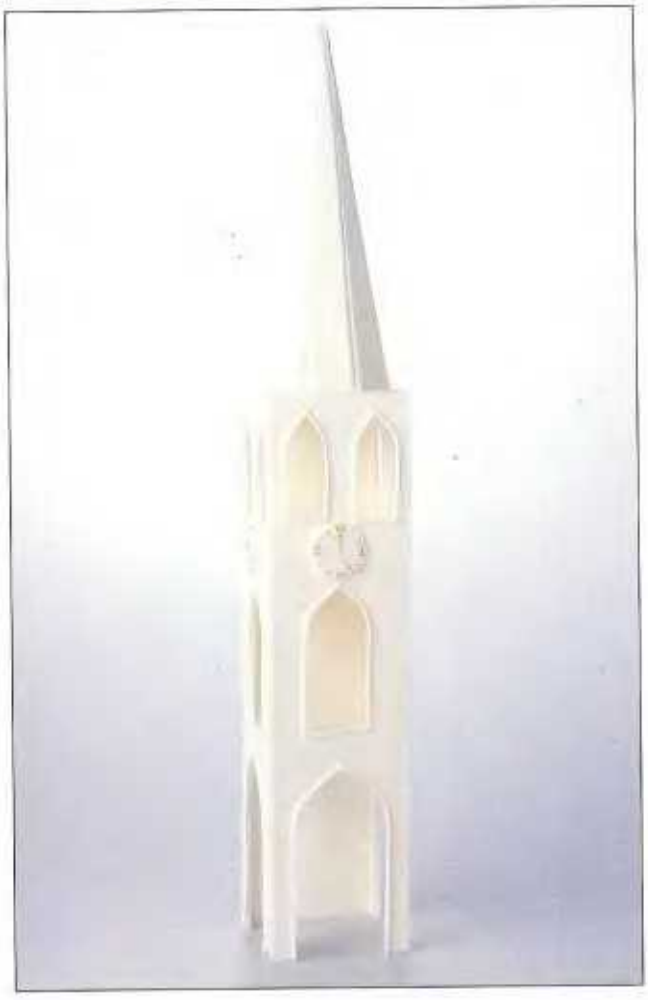
▼ Haga presillas en la parte superior utilizando una boquilla no. 2 para semejar un techo de tejas. Después junte las ventanas trazadas a los lados del pastel con un poco de cubierta real.

Stardust

Iglesia de San Pablo

▶ Utilice papel de lija fino para eliminar cualquier exceso de azúcar de los trozos de pastillaje seco. Trace dos líneas en la parte superior de cada uno, 5 mm (1/4 de pulgada) desde la parte superior de cada uno de los cuatro trozos de torre. Deje secar, ensamble los trozos, utilizando cubierta real para mantenerlos unidos. Las líneas de unión no deben aparecer al frente de la torre. Deje secar. Coloque los ocho trozos de chapitel (o agujas de la iglesia) sobre la esponja/espuma dispuestos con puntos de acuerdo con las indicaciones del diagrama de la página 143. Enrolle un círculo de pastillaje, frótelo abundantemente con clara de huevo y colóquelo sobre los trozos de chapitel. Frote suavemente la parte posterior del pastillaje para asegurarlo, quite el exceso de pasta alrededor del borde externo de los trozos de chapitel. Recoja con cuidado los trozos y déles la forma de un chapitel octogonal. El pastillaje que sostiene los trozos fortalece el chapitel y asegura que las uniones queden bien selladas. Deje secar.

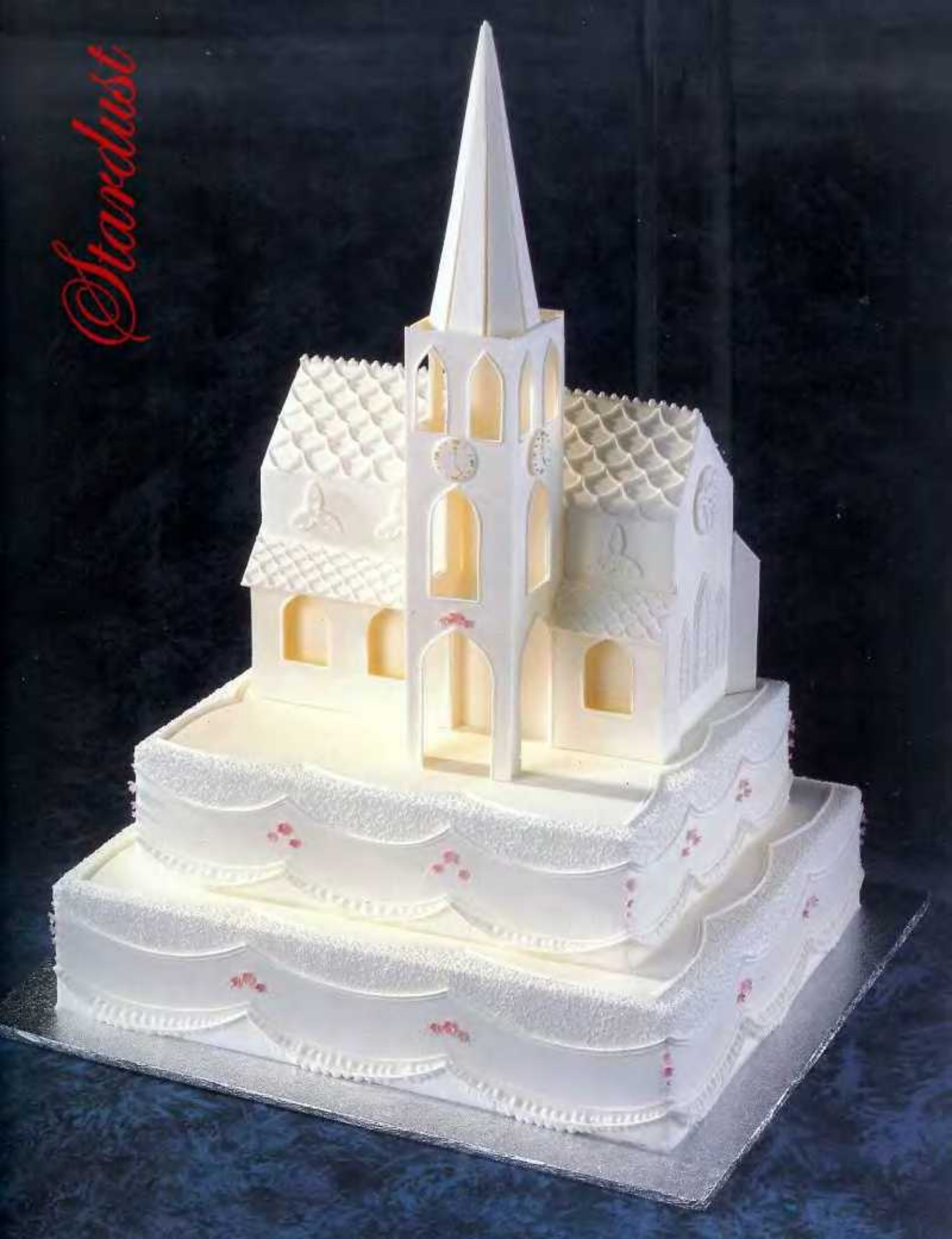




◀ Utilizando una boqui no. 2, trace ventanas y arc alrededor de la torre. Dise los detalles del reloj con u boquilla no. 0 y pinte con colorante comestible dora Pegue los relojes a la torr un poco de cubierta real.

◀ Fije el soporte del te la parte superior de la torr colocándolo sobre las líne trazadas con cubierta y empleando puntos de cub para mantenerlas en su lu Cuando esté seco, el chap puede ser dispuesto con cuidado en la parte superi la torre.

Para ensamblar la iglesia coloque el pastel en el pis superior. Sitúe la torre. Sostenga los paneles de l ventanas pequeña y grand con trozos de esponja/esp Utilice cubierta real para asegurar las partes del tec Luego del secado, extraig esponja y coloque los tro de corniza en cada esquir pastel.


Stardust

ROSAS *para* SUSANA

Ramas de rosas naturales rematadas con gotas de rocío atraen la mirada hacia este pastel de tres pisos -un tradicional diseño basado en los clásicos temas de flores y hermosos trajes nupciales bordados.

Stardust

HABILIDADES

Encaje
Trabajo de extensión sin puente
Trazado de rasgos en miniatura
Pintura de bordado
Moldeado de flores

Pasteles ovalados de 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas), 20 x 15 cm (8 x 6 pulgadas) y 15 x 10 cm (6 x 4 pulgadas) tablas ovaladas de 33 x 28 cm (13 x 11 pulgadas), 28 x 23 cm (11 x 9 pulgadas) y 23 x 18 cm (9 x 7 pulgadas) boquillas nos. 1, 0 y 00 tubo de acrílico

Dibuje alrededor de las latas (cacerolas) utilizadas para hornear los pasteles sobre una hoja de papel. Reposicione las latas para cubrir una pequeña parte del borde y dibuje un arco que iguale en cada óvalo. Recorte las plantillas y utilícelas para cortar la forma de los pasteles. Reserve las plantillas para el trazado de la parte superior.
Recubra los pasteles con mazapán; deje secar.

Cubra los pasteles y las tablas por separado con pasta de azúcar blanca. Deje secar durante tres días. Asegure los pasteles recubiertos a las tablas. Asegure un trozo de cinta de 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho alrededor de la base de cada pastel con cubierta real.

4.5 m (5 yd) de cinta x 3 mm (1/8 de pulgada)

Mida la altura y circunferencia de cada pastel, excluyendo el frente curvado. Haga una plantilla de papel parafinado para cada pastel. Doble el papel en seis partes iguales.
Mida una parte, divídala en tres y marque puntos 5 mm (1/8 de pulgada) desde el borde inferior. Repita estos pasos con las otras partes. Dibuje una línea de escalope para la parte superior del trabajo de extensión, ver página 150. Calque el diseño de bordado en cada sección de la plantilla, asegurándose de que todas las líneas en lápiz se mantengan a un lado del papel solamente. Fije las plantillas a los pasteles y delinee a través del papel.

◀ Para los pétalos más grandes se emplea pintura de bordado. Utilice una boquilla no. 1 y cubierta real blanca para trazar los pétalos de bordado pintado, empleando en cada uno un pincel húmedo. Usando el mismo tubo, trace los restantes pétalos mediante una acción de zigzagueo. Complete el bordado con bucles y tallos trazados en línea.

▲ El trabajo de extensión es sostenido mediante un bucle de cubierta, ver página101. Coloque alfileres en las marcas de punteado. Pinte los alfileres con un poco de grasa vegetal. Utilizando una boquilla no. 1 haga un bucle desde el frente del pastel sobre los alfileres, el bucle no debe tocar la tabla. Trace el trabajo de extensión con una boquilla no. 00; después extraiga cuidadosamente los alfileres. Trace otro bucle de cubierta sobre el borde inferior del trabajo de extensión para pulirlo.

Junte el encaje por encima del trabajo de extensión con puntos de cubierta. Si el trabajo de extensión, sostenido en un bucle, es demasiado delicado o avanzado, puede trazarse un puente u omitir este borde. Coloque la plantilla preparada en la parte superior del pastel. Utilice una boquilla no. 0 y cubierta real blanca para delinear la plantilla con pequeñas 'S' y 'C'.

Trace 300 trozos de encaje, ver página 150, utilizando una boquilla no. 0.

El detallado bordado y delicado trabajo de extensión de este pastel lo hicieron merecedor de premio Senior Grand Prix d'Honneur de Hotelympia.

▲ Para elaborar los arreglos florales, alambre las rosas y las hojas en dos secciones y átelas en el punto central. Inserte un porta-ramilletes al frente de cada pastel. Coloque un pequeño segmento de pasta de flor dentro de cada dispositivo de forma que al poner las flores en su lugar la pasta permita mantenerlas firmemente en posición. Adorne las tablas con cinta

2.6 m (3 yd) de cinta x 5 mm (1/4 de pulgada) de reborde de picote. Haga 30 rosas en diferentes fases de desarrollo y 70 hojas de rosa de tamaños variados.

Para obtener el efecto más realista, al efectuar los arreglos de flores de azúcar de este pastel, recomiendo el empleo de ramas de flores frescas como modelos, incluso rociándole agua a las flores para semejar gotas de rocío

Stardust

Stardust

AZULEJOS AMOROSOS

Un novel diseño de un solo piso constituido por dos capas de pastel para darle profundidad. Los paneles laterales, que sostienen majestuosos el pastel, enmarcan la acampanada decoración nupcial.

Stardust

HABILIDADES

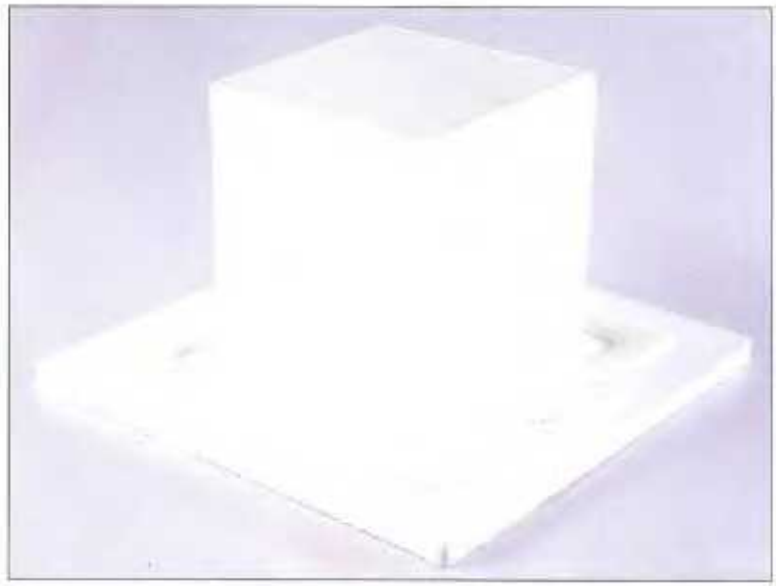
Fundido de cuellos
Pintura de bordado
Trazado de puntos
Trazado de figuras
Trazado de líneas

Dos pasteles cuadrados de 15 cm (6 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tabla cuadrada de 30 cm (12 pulgadas)
dos tablas cuadradas de 15 cm (6 pulgadas)
boquillas nos. 1 y 2

Arregle los pasteles a una profundidad exacta de 7.5 cm (3 pulgadas). Coloque los pasteles sobre tablas delgadas para cortar con base en su tamaño exacto, luego recúbralas con mazapán. Coloque un pastel encima del otro, pero dejando la tabla entre las capas. Recubra el pastel y la tabla con cubierta real rosado salmón. Deje secar cada lado antes de cubrir el siguiente para obtener bordes bien pulidos.

▲ Efectúe los fundidos de los cuellos, ver página 151 y deje secar bajo una lámpara caliente. Cuando los cuellos estén secos, trace un borde de picote utilizando una boquilla no. 1 en el borde interno de ambos grupos de paneles laterales; en los bordes interno y externo del cuello superior; en el borde externo del cuello de la base, y en la parte superior de los trozos de pestaña. Deje secar.

▶ Asegure el cuello a la tabla con cubierta blanda. Asegure el pastel recubierto a la tabla con cubierta teniendo cuidado de mantener un espacio uniforme alrededor entre el cuello y el pastel.



◀ Trace el diseño de las campanas utilizando un tono más profundo de cubierta rosado salmón y una boquilla no. 1. Cuando la cubierta esté seca, junte las campanas a los lados de el pastel. Puntee el diseño de cinta por encima de las campanas que lleva el pastel, después presione la cinta con cubierta real blanda. Junte los pájaros.

◀ Calque cuidadosamente el diseño floral, ver página 152, en el panel lateral. Utilice una boquilla no. 1, un tono más profundo de cubierta rosado salmón y cubierta real verde vegetal para pintar el bordado de los paneles laterales, después deje secar. Aplique cubierta blanda al panel lateral bordado y junte el panel frontal en la parte superior alrededor del borde teniendo cuidado que las dos piezas queden exactamente alineadas. Deje secar completamente.

◀ Una el cuello de la base superior al pastel utilizando una boquilla no. 2 y cubierta blanda. Aplique cubierta a lo largo del borde superior del cuello de la base superior y a lo largo del borde inferior del panel frontal. Después, coloque cuidadosamente en posición el panel lateral, quite inmediatamente el exceso de cubierta mediante un pincel limpio. Repita la operación en los restantes páneles.

▶ Utilizando una boquilla no. 2, trace una línea en la parte superior del pastel alrededor del cuello. Aplique un poco de cubierta blanda en el borde del cuello y una el cuello superior.

Al recortar, los niveles del pastel separados proporcionan dos veces las porciones obtenidas de un solo pastel de 15 cm (6 pulgadas).

◀ Distribuya las piezas de pestaña sobre papel cuadriculado y asegúrelas a las esquinas con cubierta real. Utilice el papel cuadriculado para fijar las pestañas en un cuadrado perfecto. Deje secar, después una al cuello superior con cubierta real. Adorne el borde de la tabla con cinta.

1.2 m (1 1/4 yd) x 1 cm (1/2 pulgada) de cinta.

Stardust

CON TODO *mi* AMOR

Las nítidas líneas de este diseño formal quedan suavizadas y realzadas por un sutil patrón de corazones estarcidos aplicado a los lados del pastel y trozos de encaje a los bordes del pastel.

Stardust

HABILIDADES

Recorte de cuellos de pastillaje
Encaje
Estarcimiento
Aplicación de línea graduada
Moldeado de flores

Pastel hexagonal de 13 cm (5 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel hexagonal de 18 cm (7 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel hexagonal de 23 cm (9 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas hexagonales de 20 cm (8 pulgadas), 25 cm (10 pulgadas) y 33 cm (13 pulgadas)
pequeño patrón de estarcir ('stencil') metálico para el diseño lateral
boquillas nos. 1, 2 y 0
figuras de novios en porcelana
6 columnas redondas para pastel de yeso o arcilla

▶ Recubra los pasteles con mazapán como si se recubrieran con cubierta real. Recubra las tablas y las partes superiores con pasta de azúcar blanca. Deje secar durante tres días. Haga rollos de tiras largas de pasta de azúcar y aplíquelos a los lados de los pasteles. Una la pasta por la parte posterior. Asegure los pasteles a las tablas. Deje secar la cubierta.

◀ Vale la pena cubrir el borde de la tabla con papel al aplicar el diseño para estarcir con el propósito de protegerlo del derrame de color. Utilice un pequeño patrón de estarcir metálico y un pincel de punta blanda para aplicar con suavidad polvo fino verde (tinte de capullo/espolvoreado de pétalo) a través del patrón sobre el pastel.

▶ Un diseño diferente puede ser utilizado para cada piso o aplicar el mismo a toda el pastel. Para la 'K' del piso inferior se empleó un 'stencil' de alfabeto y color rosado. Recorte una plantilla hexagonal 1 cm (1/2 pulgada) más pequeña que la superior del pastel recubierto. Utilice una boquilla no. 1 para trazar tres hileras de trabajo de línea graduada. Trace las líneas internas usando cubierta real verde.

◀ Utilizando el patrón de la página 153, recorte seis trozos de cuello en pastillaje finamente enrollado para cada nivel. Deje secar. Coloque el patrón de cuello sobre la tabla y trace tres hileras de trabajo de línea graduado con líneas externas verdes.

750 g (1 1/2 lb) de pastillaje.

◀ Utilice una boquilla no. 2 para trazar un borde de concha alrededor de la base de cada pastel. Adorne los bordes de la tabla con encaje blanco. Una las piezas de cuello al pastel empleando cubierta real blanda. Deje secar.
Trace 150 trozos de encaje, ver página 153, utilizando una boquilla no. 0. Deje secar. Asegure el borde del cuello exterior con puntos de cubierta real.

3.4 m (3 3/4 yd) de encaje.

▶ Trace un bulbo de cubierta real en cada una de las esquinas de los pasteles a su vez y ensamble los ramilletes de flores en miniatura. Estos se elaboran con tres flores y una hoja de helecho y ramas de capullos.

Haga 60 ramas de capullos, 60 flores con estambres largos y 20 hojas de helechos.

◀ Para la parte superior del pastel, recorte seis páneles laterales de pastillaje finamente enrollado, ver página 153. Deje secar. Coloque los páneles laterales en línea sobre esponja/espuma apoyándolos entre sí. Enrolle tiras delgadas de pastillaje, estas se pueden humedecer con agua y para asegurar utilice las uniones entre los trozos de pastillaje. Levante la torre y déle forma. Sosténgala hasta secarse. Coloque los trozos de techo sobre la esponja con sus puntos juntos y todos salvo dos lados tocándose. Enrolle un trozo de pastillaje delgado, humedezca con agua y colóquelo sobre los segmentos de techo para cubrirlos. Quite el exceso de pasta con un bisturí. Arregle el techo en su forma hexagonal. Deje secar. Coloque los lados de la torre y el techo sobre las figuras nupciales. Trace pequeñas conchas en cada panel y líneas sobre el techo utilizando una boquilla no. 1. Una los segmentos de encaje al borde del techo.

Stardust

Stardust

SIMBOLO *de* FELICIDAD

Almendras azucaradas se anidan en los ramajes de flores de seda de este elegante pastel. Las almendras, símbolo de salud, abundancia, felicidad, fertilidad y larga vida, son distribuidas entre los invitados de bodas griegas e italianas.

Stardust

HABILIDADES

Trazado de puntos para bordado

Pastel redondo de 13 cm (5 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel de 23 cm (9 pulgadas) en forma de trébol por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 30 cm (12 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 13 cm (5 pulgadas) y 30 cm (12 pulgadas)
tabla en forma de trébol de 23 cm (9 pulgadas)
tablas redondas de 18 cm (7 pulgadas) y 38 cm (15 pulgadas)
boquilla no. 1
separador de peristilo (Colonnade)

▲ Recorte tablas delgadas al tamaño exacto de los pasteles. Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca. Deje secar durante tres días. Asegure los pisos superior e inferior a las tablas recubiertas. Coloque el piso de la mitad directamente sobre el piso inferior. Recorte una tira de papel de las mismas dimensiones de los lados del pastel. Doble la plantilla del piso superior en seis secciones, la plantilla del piso medio en tres secciones y la plantilla del piso inferior en doce secciones. Dibuje el diseño de la página 153 en toda la sección del patrón, ajustándolo según sea necesario. Coloque las plantillas alrededor de los pasteles y haga un agujero para cada punto. Quite los patrones.

Una 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta alrededor de la base de cada pastel con cubierta real. Adorne el borde de las tablas con cinta. Utilice una boquilla no. 1 y cubierta real blanda para hacer el bordado mediante puntos de diferentes tamaños, ver fotografía a la izquierda.

4.5 m (5 yd) x 5mm (1/4 de pulgada) de cinta.

▶ Encierre las almendras azucaradas en las hojas de los arreglos florales. Una tres arreglos al piso del medio con cubierta real.

Siete arreglos de flores de seda con hojas y arreglos de perlas.

◀ Haga la decoración de la parte superior de flores de seda, hojas y almendras. Ensamble los tallos en un trozo de pasta de azúcar y concluya el arreglo. Como toque final, un arreglo floral se amarra al mango del cuchillo que será utilizado durante la ceremonia de corte del pastel.

Stardust

Símbolo de felicidad

Stardust

Stardust

TRADICIONES REGIAS

Pura cubierta blanca y herraduras de plata complementan el diseño simétrico y el trazado atrevido de este hermoso pastel nupcial tradicional que marca una clásica ocasión.

Stardust

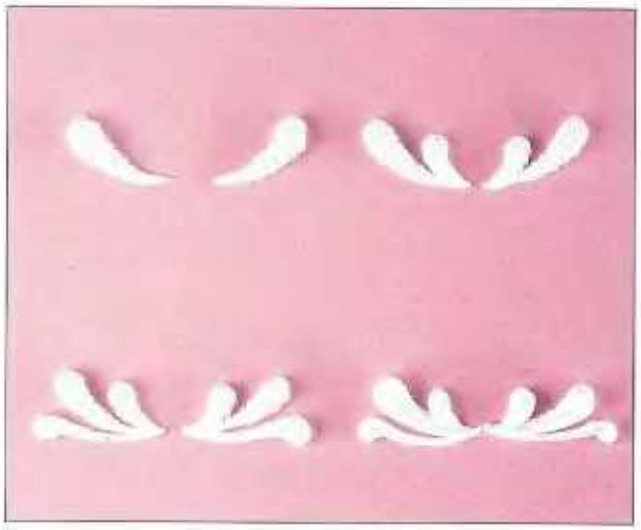
HABILIDADES

Rúbricas o volutas
Trazado de líneas graduado
Trazado de conchas
Preparación de plantilla
Moldeado de flores

Pastel redondo de 13 cm
(5 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas)
de profundidad
pastel redondo de 20 cm
(8 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas)
de profundidad
pastel redondo de 28 cm
(11 pulgadas)
por 10 cm (4 pulgadas)
de profundidad
tablas de 13 cm (5 pulgadas),
20 cm (8 pulgadas)
y 28 cm (11 pulgadas)
tablas redondas de 20 cm (8 pulgadas),
28 cm (11 pulgadas)
y 38 cm (15 pulgadas)
boquilla no. 1
siete columnas acrílicas

▲ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas ajustadas a sus tamaños. Recubra con mazapán. Recubra las tablas y los pasteles con cubierta real. Asegure los pasteles a las tablas y llene los espacios sobrantes con cubierta. Recorte una plantilla de las mismas dimensiones del lado de cada pastel. Recorte círculos de papel del mismo tamaño de las partes superiores del pastel. Doble los círculos en seis secciones iguales, dibuje y corte el patrón de escalope, ver página 153. Doble la plantilla lateral en seis y recorte el diseño lateral, ver página 153, ajustando el tamaño de acuerdo con cada piso. Coloque en posición las plantillas, alineando los diseños superior y lateral. Utilizando una boquilla no. 1, trace trabajo de línea graduada alrededor de las plantillas superior y lateral.

Levante el pastel. Utilizando una boquilla no. 1, trace cinco hileras de trabajo de línea graduada sobre el borde superior entre cada panel lateral.



▶ Trace las volutas alrededor del borde superior del pastel utilizando una boquilla no. 42, siguiendo el cuadro paso a paso. Después, vuelva a trazar las volutas utilizando una boquilla no. 2.

◀ Utilice una boquilla no. 42 para trazar conchas alrededor de la base del pastel entre cada panel. Sobre-trace como se ilustra utilizando una boquilla no. 2. Junte las herraduras a los pasteles con cubierta real. Adorne los bordes de la tabla con cinta.

Seis herraduras grandes de plata, seis medianas y seis pequeñas y 3 m (3 1/4 yd) de cinta con patrón.

▶ Coloque un trozo de pasta de flor sobre una columna. Arregle las flores y los bucles de perla.

Diez rosas azucaradas, 10 flores de durazno y capullos, 8 bouvardias, 16 hojas de rosas, 7 hojas de eucalipto, 6 lilas tragontina en miniatura y 9 ramas de bucles de perlas.

Stardust

Stardust

Stardust

BODA *de* CUENTO *de* HADAS

Para la novia que planea una boda de cuento de hadas, este rutilante pastel de diez niveles constituye una inolvidable pieza central durante la Cena de celebración. La fuente de agua iluminada complementa el arreglo sin quitarle mérito a los pasteles.

HABILIDADES

Trazado de filigrana
Trazado de puntos de picote
Moldeado de flores

Dos pasteles redondos de 10 cm (4 pulgadas) por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
dos pasteles redondos de 14 cm (5 1/2 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
dos pasteles redondos de 16.5 cm (6 3/4 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
dos pasteles redondos de 20 cm (8 pulgadas) por 6.5 cm (2 3/4 pulgadas) de profundidad
dos pasteles redondos de 23 cm (9 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
dos tablas redondas de 16 cm (6 1/2 pulgadas), 20 cm (8 pulgadas), 23.5 cm (9 1/4 pulgadas), 26 cm (10 1/2 pulgadas) y 29 cm (11 1/2 pulgadas)
boquilla no. 1
soportes derecho e izquierdo acrílicos de cinco niveles
fuente eléctrica de agua iluminada

▲ Los tamaños de los pasteles y las tablas deben ser adecuados a los soportes. Componga los pasteles de acuerdo con la profundidad correcta y cúbralos con mazapán. Recubra un pastel a la vez con crema de pasta de azúcar. Pegue el diamanté mientras la cubierta esté blanda: con un pincel, aplique clara de huevo por detrás del diamanté. Luego, empezando por el centro posterior del pastel, baje el diamanté a ambos lados del pastel para encontrarse al frente. Haga presión suave con un alisador para encajar la parte posterior del diamanté en la pasta. Tenga cuidado porque la cubierta se

marcará fácilmente al tocarla. Recubra las tablas con pasta de azúcar y deje secar durante tres días. Adorne los bordes de la tabla con cinta.

7.2 m (8 yd) de diamanté y 8.6 m (9 1/2 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta con reborde de picote.

▶ Pegue los pasteles a las tablas. Utilice una boquilla no. 0 y crema de cubierta, trace el trabajo de filigrana alrededor de los pasteles. Trace un reborde de picote alrededor de la base de cada pastel empleando una boquilla no. 1.

▲ Haga diez ramilletes de flores para los pasteles y uno más grande para el soporte. Asegúrelos a los pasteles con pasta floral blanda. Utilice un pasador para sostener las flores hasta que la pasta se fije.

Haga 30 lirios, 15 capullos de lirio, 70 ramas de capullos blancos espolvoreados con polvo azul y rosado (tinte de capullo/espolvoreado de pétalo) y 100 ramas de gipsófila alambrada.

Siempre adviértarle a los novios acerca de las decoraciones no comestibles, como los adornos de diamanté de este caso.

▲ El ramillete grande de lirios se adjunta a un soporte acrílico, del tipo que se consigue en las tiendas que comercian artículos de porcelana.

La fuente autónoma es accionada de forma eléctrica. Se ha agregado colorante comestible líquido para darle al agua un tinte rosado pálido.

@Stardust

@Stardust

RAMILLETE *en* CASCADA

Un moderno diseño para un pastel tradicional de tres pisos. Una sección recortada en cada pastel sostiene un ramillete de flores azucaradas que hacen una graciosa cascada que baja hacia el nivel inferior. El borde pintado a mano completa la decoración de un pastel que capta la atención desde cualquier ángulo que se la mire.

Stardust

HABILIDADES

Pintura en grasa
Trazado de conchas
Trazado de línea
Moldeado de flores

Pastel redondo de 13 cm (5 pulgadas) por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 25 cm (10 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 19 cm (7 1/2 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas) y 36 cm (14 pulgadas)
3 porta-ramilletes
boquillas nos. 2 y 0
soporte escalonado alto

▲ Recorte una pequeña sección curvada de cada pastel. Recubra los pasteles con mazapán. Recubra los pasteles y las tablas con pasta de azúcar color champaña. Inserte los porta-ramilletes a los lados de las porciones curvadas mientras la pasta de azúcar esté blanda; deje secar. Asegure los pasteles a las tablas con un poco de cubierta real. Haga una plantilla de papel, ver página 155. Doble el papel por la mitad para encontrar el centro posterior y empiece a trazar el diseño sobre el pastel desde este punto. Puntee el patrón desde la parte superior del pastel hacia abajo. Asegúrese de que el patrón no se deslice. Trace un borde de concha alrededor de la base de el pastel utilizando una boquilla no. 2.

▶ Derrita un poco de grasa vegetal blanca (industrial) o mantequilla de cacao. Mezcle polvo fino (tinte de capullo/ espolvoreado de pétalo) del color requerido con una parte de la grasa, luego pinte las rosas, las hojas y los capullos con un matiz de los colores muy leve. Tenga cuidado de no tocar la pintura para que los colores no se manchen.

▼ Gradualmente, pinte con mayor detalle en tonos crema, castaño, amarillo y rosado. Para producir tonos muy profundos, mantenga la grasa caliente y mézclela con el polvo fino (tinte de capullo/ espolvoreado de pétalo) para generar una consistencia de pasta.

Stardust

Ramillete en cascada

▶ Utilice una boquilla no. 0 para trazar una línea tenue de cubierta real blanca alrededor del borde de algunas hojas y pétalos. Decore las tablas con cinta crema.

Alrededor de 2.6 m (3 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta picote.

◀ Alambre las flores en tres ramilletes, cada uno hecho de una rosa abierta, dos rosas cerradas, flores de relleno y gipsófila. Agregue tres bucles de cinta a cada ramillete. Transporte las flores por separado; el tallo alambrado de los ramilletes se fijará con firmeza en los porta-ramilletes, y puede ser posicionado una vez el pastel sea ensamblado.

Seis rosas cerradas, 3 rosas abiertas y alrededor de 100 flores de relleno surtidas. Alambre pequeñas ramas de gipsófila seca y haga 9 bucles de cinta de 1.4 m (1 1/2 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta.

Stardust

ARTIFICE *de* SUEÑOS

El tradicional pastel nupcial redondo simboliza un círculo sin un comienzo y la eternidad sin fin. La decoración de la parte superior en forma de anillo en concha de plata continúa el tema de la eternidad y puede ser atesorada como un recuerdo del día de la boda.

Stardust

HABILIDADES

Rizado
Trazado de conchas
Trazado de rosas
Corte de fruncidos

Pastel redondo de 15 cm (6 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas) por 6 cm (2 1/12 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 26 cm (10 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 23 cm (9 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas) y 36 cm (14 pulgadas)
rizador de escalope
cortador de fruncidos redondo
boquilla no. 1
soporte de concha de plata para decoración de la parte superior
anillo de joyería
soporte de torta en 'E'

▲ Recubra los pasteles con mazapán. Recubra las tablas con pasta de azúcar rosada y deje secar. Decore cada piso por separado. Recubra el pastel con pasta de azúcar blanca. Recorte una tira de papel de las mismas dimensiones del lado del pastel. Doble el papel por la mitad en sentido longitudinal, ábralo, dóblelo en seis partes iguales a lo ancho. Corte el diseño de escalope, ver página 155, en el papel doblado, ajustándolo según sea necesario para que se ajuste a su pastel. Asegure el patrón alrededor del pastel, centrado a lo alto.

Rice el diseño en la pasta de azúcar cuando la cubierta todavía esté blanda. Deje secar por tres días antes de colocar el pastel sobre las tablas preparadas.

▼ Utilice un cortador de fruncidos redondo para hacer el fruncido de pasta de azúcar. Humedezca la tabla y coloque el fruncido. Trace un reborde concha utilizando una boquilla no. 1 alrededor de la base del pastel en la parte superior del fruncido para tapar la unión.

▼ Recorte un círculo de papel parafinado 7.5 cm (3 pulgadas) más pequeño que la parte superior del pastel de encima. Doble el círculo en seis partes iguales, luego marque y recorte una forma de trébol. Coloque el patrón sobre el pastel y utilícelo como guía para las tres curvas de inserción de la cinta, dejando espacios para las flores. Tenga cuidado de alinear la plantilla con el diseño lateral.

▲ Asegure las rosas trazadas a la parte superior y al lado del pastel con puntos de cubierta real. Trace pequeñas conchas verdes utilizando una boquilla no. 1 para representar las hojas. Adorne el borde de la tabla con cinta de picote.

81 rosas rosadas trazadas y 2.6 m (3 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta de picote blanca.

◀ Para la decoración de la parte superior que va con un anillo, elabore un cojín de pasta de azúcar rosada dentro de la concha e inserte un anillo. Coloque una pequeña cantidad de pasta de azúcar por detrás de la concha del anillo e inserte los bucles de cinta y rosas trazadas alambradas para formar un bello arreglo.

Alrededor de 7 bucles de cinta hechos de 2.6 m (3 yd) de cinta y 24 rosas trazadas sobre alambres.

Stardust

Stardust

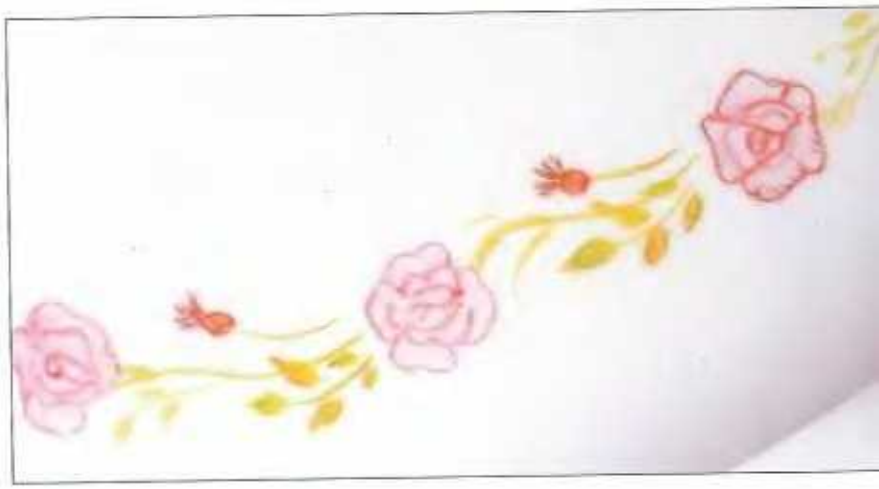
Stardust

NO ME OLVIDES

La encantadora pareja de novios montados en un tiovivo constituye una inusual pieza decorativa de la parte superior de este gracioso diseño.

HABILIDADES

Doble trabajo
de extensión sin puente
Fundido de figuras y modelos
Pintura
Encaje
Moldeado de flores



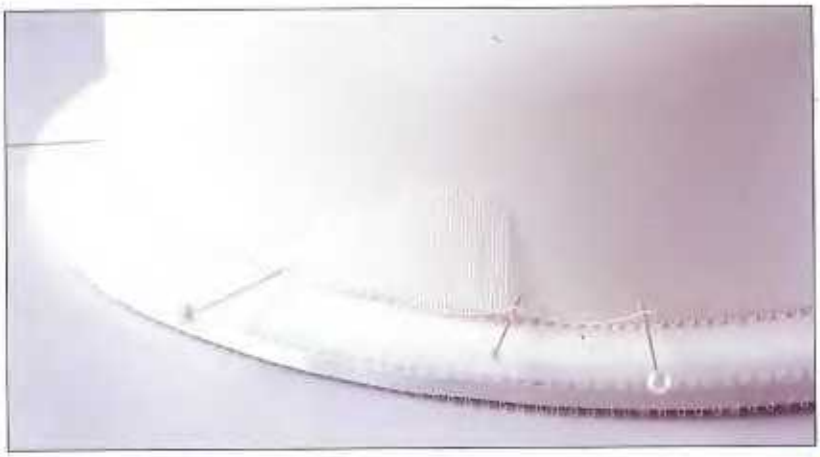
Pastel ovalado de 18 x 13 cm (7 x 5 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel ovalado de 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas) por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas ovaladas de 25 x 20 cm (10 x 8 pulgadas) y 36 x 30 cm (14 x 12 pulgadas)
boquillas nos. 0, 00 y 1
divisor ovalado escalonado acrílico

Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca. Recubra las tablas con pasta de azúcar. Deje secar por tres días. Asegure los pasteles a las tablas. Pegue cinta de 3 mm (1/8 de pulgada) de ancho alrededor de la base de cada pastel. Utilice una boquilla no. 0 y cubierta real blanda para trazar un reborde picote en la tabla alrededor de la base del pastel. Adorne el borde de la tabla con cinta.

2.2 m (2 1/2 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de ancho de cinta picote.

▲ Recorte plantillas ovaladas del tamaño de las partes superiores del pastel. Calque el patrón, ver página 154, luego puntee las flores y pautas para el encaje. Pinte las rosas y las hojas con colorante comestible. Recorte plantillas de las mismas dimensiones laterales de cada pastel. Doble las plantillas en ocho partes iguales. Marque el borde inferior de la sección en tres y dibuje la línea curvada cóncava superior y la línea de puente en escalope, ver página 154. Calque el patrón en cada sección de la plantilla. Puntee el diseño a través de la plantilla de papel al lado del pastel.

▶ Inserte alfileres en grupos de cuatro para el trabajo de extensión inferior entre las ramas de rosas. Engrase los alfileres con grasa vegetal blanca. Trace un bucle de cubierta sobre los alfileres utilizando una boquilla no. 1. Deje secar. Trace el trabajo de extensión desde la línea punteada hasta el bucle trazado empleando una boquilla no. 00.



◀ Inserte los alfileres para la segunda capa de trabajo de extensión. Proteja la parte superior del pastel con papel limpio, luego voltee el pastel al revés. Utilice una boquilla no. 1 para trazar bucles de cubierta real sobre los alfileres engrasados -los bucles deben tocar las esquinas de la primera línea de puente porque ello ayuda a sostener la cubierta. Deje secar. Voltee el pastel al derecho.

Este pastel estilo exposición destaca varias habilidades: guirnaldas pintadas de rosas, trazado de encaje y delicadas ramas de rosas y nomeolvides que se anidan en el trabajo de extensión.

▶ Coloque cuatro pequeñas piezas de pasta de azúcar del tamaño de guisantes sobre la tabla entre las secciones inferiores del trabajo de extensión. Utilizando pinzas, ensamble con cuidado las ramas de flores. Trace la segunda hilera de trabajo de extensión mediante una boquilla no. 00.

Elabore 50 rosas y botones, 32 ramas de nomeolvides y 50 hojas de rosas delgadas.

Stardust
NO ME OLVIDES

Utilizando una boquilla no. 00, trace 350 piezas de encaje sobre papel no adhesivo, ver página 154. Pegue el encaje por encima del trabajo de extensión.

▶ Coloque el divisor acrílico escalonado en el primer pastel con puntos de cubierta real para impedir el movimiento del divisor. Ponga dos hileras de encaje en la parte superior del pastel. Colocar el divisor primero evita dañar el encaje.

◀ Haga el fundido de las piezas para la decoración de la parte superior, ver página 154, y deje secar. Gire los cuerpos de los novios y funda las partes posteriores de las mismas. Pinte los detalles de los fundidos con colorante comestible.

Asegure las figuras de los novios con el caballo en el borde superior con cubierta real y deje secar. Luego, disponga las figuritas en el borde de un trozo de 1 cm (1/2 pulgada) de esponja/espuma y pegue las figuras con cubierta real; pégueles las piernas y demás partes con cubierta. Cuando estén secas, voltee el caballo con cuidado y asegúrele las patas y demás partes.

Utilice puntos de cubierta para pegar pequeños capullos recortados a la cabeza y el cuello del caballo.

Stardust

Stardust

Stardust

WEDGWOOD AZUL

Delicado bordado y trazado de figuras en blanco y azul son características de la decoración Wedgwood en este diseño, clásico intempestivo

HABILIDADES

Trazado de figura
Trazado de tallo al vacío
Trazado de línea graduada
Trazado de volutas en miniatura

Pastel octagonal de 13 cm (5 pulgadas)
por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel octagonal de 18 cm (7 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel octagonal de 23 cm (9 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas delgadas de 13 cm (5 pulgadas), 18 cm (7 pulgadas) y 23 cm (9 pulgadas)
tablas octagonales de 20 cm (8 pulgadas), 25 cm (10 pulgadas) y 30 cm (12 pulgadas)
boquillas nos. 2 y 1
soporte celta

▶ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas adaptadas al tamaño exacto. Cubra con mazapán. Recubra las tablas y los pasteles con cubierta real Wedgwood azul.

▶ Recorte plantillas octagonales 1 cm (1/2 pulgada) más pequeñas que las partes superiores de los pasteles. Dibuje las dos formas hexagonales internas y el diseño del bordado, ver página 155.

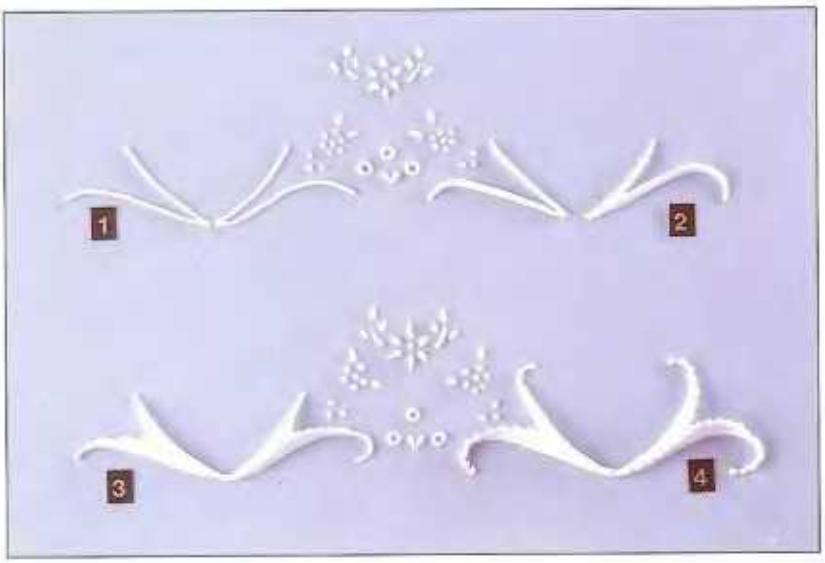
Coloque una plantilla sobre un pastel y puntee solamente las líneas del bordado. Trace una línea alrededor de la plantilla y el borde del pastel utilizando una boquilla no. 2. Quite la plantilla. Recorte el centro octagonal y reemplace la plantilla. Trace una línea por el borde interno del papel. Repita el procedimiento para el segundo octagonal.

▶ Trace una línea sobre la tabla próxima al pastel y otra a 1 cm (1/2 pulgada). Utilizando una boquilla no. 1, trace pequeñas volutas entre los bordes de la línea sobre la parte superior del pastel y la tabla.

▶ Trace el bordado sobre las líneas punteadas utilizando una boquilla no. 1. Trace dos pequeñas conchas que formen un corazón y repita alrededor del borde interno del octagonal trazado más pequeño y alrededor de la línea externa y la tabla.

Haga y coloree suficiente cubierta para varios recubrimientos sobre los tres pasteles, puesto que resulta muy difícil lograr nuevamente el tinte exacto de color.

▶ Recorte una plantilla en papel que debe adaptarse a un panel lateral. Dibuje el diseño de tallo al vacío y un punto para el centro de cada flor, ver página 155. Puntee el diseño en el panel de cada pastel. Trace los diseños de tallo al vacío en los páneles laterales siguiendo las secuencias graduales mostradas en la ilustración. Reduzca el dibujo del diseño en los pisos más pequeños.

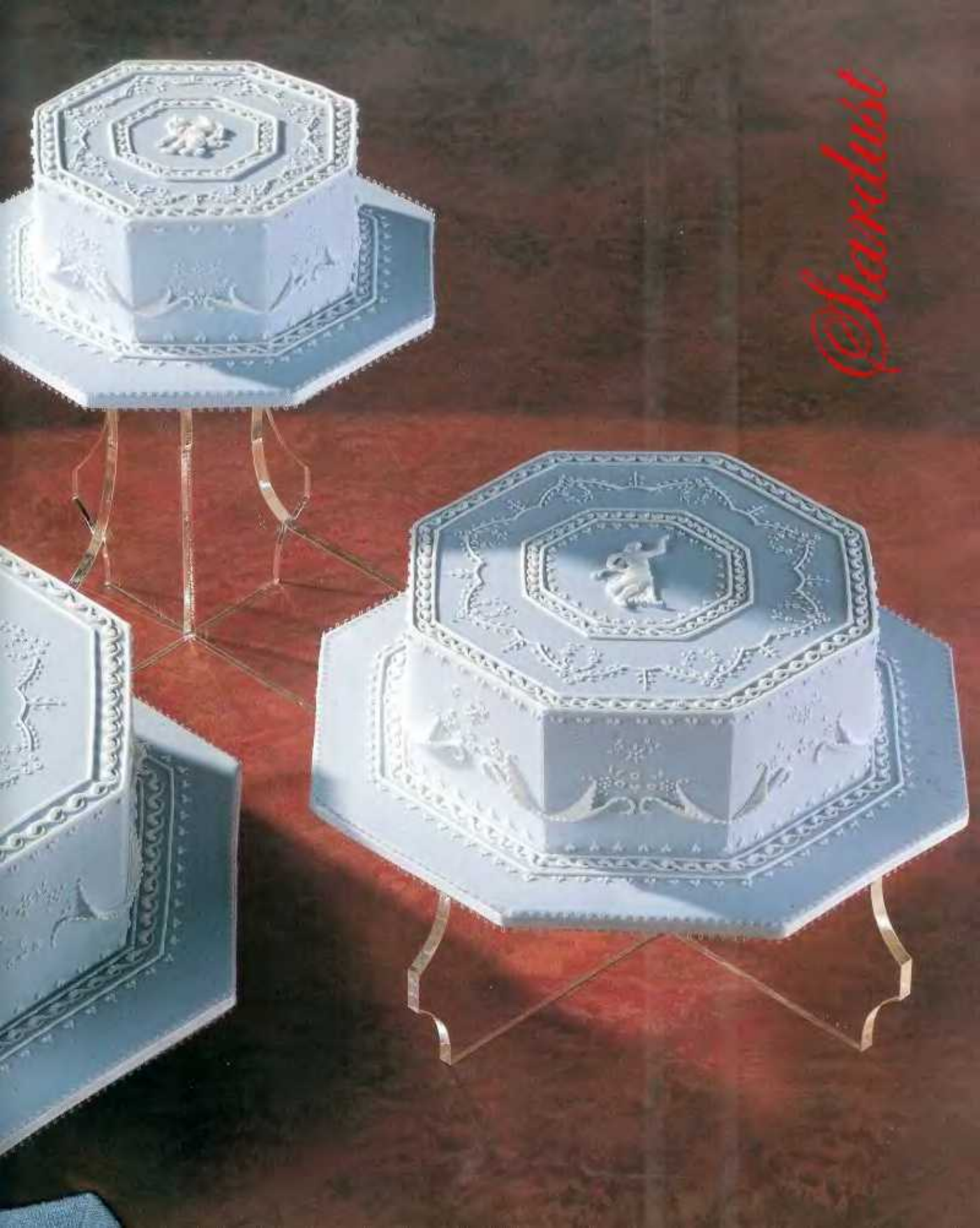


◀ Trace corazones de concha alrededor de los bordes inferiores y superiores de los lados del pastel. Adorne los bordes de la tabla con cinta.

3.2 m (3 1/2 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta de borde picote.

Stardust
EDGWOOD AZUL

▲ Calque las figuras y trace sobre papel encerado, ver página 155. La consistencia de la cubierta es importante: debe ser suave máximo. Agitar el tubo suavemente a medida que se traza ayudará a lograr la textura requerida; sin embargo, el trazado de figuras no es la técnica más fácil. Deje secar. Asegure las figuras al centro de cada pastel con un poco de cubierta real.


Stardust

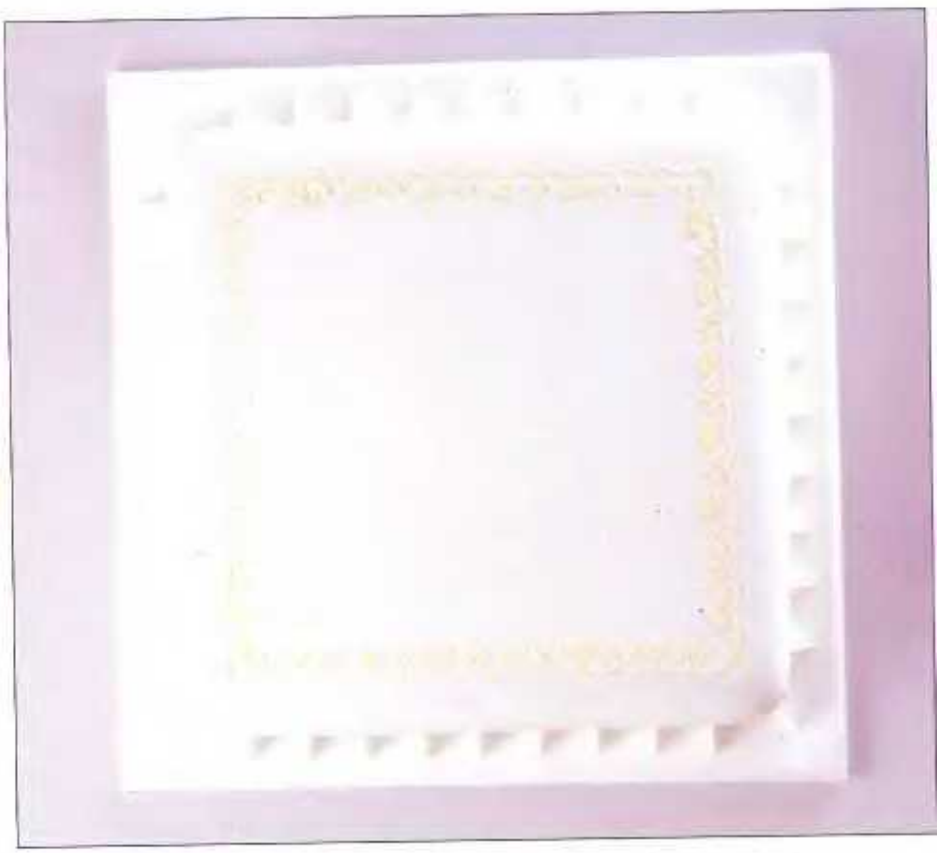
Stardust

BODA PRIMAVERAL

El delicado color y atrevidos arreglos de margaritas de azúcar hacen un perfecto balance del diseño geométrico para el trabajo de extensión de este fresco pastel con particular atractivo para bodas de primavera.

HABILIDADES

Recorte de pastillaje
Trabajo de extensión diagonal
Estarcimiento
Trazado de conchas
Moldeado de flores



Pastel cuadrado de 15 cm (6 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
torta cuadrada de 23 cm (9 pulgadas)
por 6.5 cm (2 3/4 pulgadas) de profundidad
pastel cuadrado de 30 cm (12 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas cuadradas de 23 cm (9 pulgadas),
30 cm (12 pulgadas) y 38 cm (15 pulgadas)
boquillas nos. 2 y 1
8 columnas en acrílico trenzadas
soporte acrílico para pieza superior

▲ Recubra los pasteles con mazapán y pasta de azúcar blanca. Recubra las tablas. Deje secar durante tres días. Asegure los pasteles a las tablas. Haga un 'stencil', ver página 156, suficientemente largo para completar un lado del pastel. Coloque el 'stencil' en la parte superior del pastel, asegurándose que quede firme.

Esparza cubierta real color limón sobre el 'stencil' utilizando un cuchillo de paleta especial. Levante el 'stencil' de un extremo. Deje secar. Limpie el 'stencil' con una tela húmeda. Repita el estarcimiento en los restantes dos lados hasta formar un cuadrado. Haga lo mismo con todos los pasteles, adaptando el tamaño de los 'stencil'.

▶ Repita la técnica de estarcimiento a los lados de los pasteles. Utilizando plantillas de cartulina, ver página 156, recorte quince triángulos de cada tamaño de pastillaje finamente enrollado. Trace un borde de concha alrededor de la base del pastel mediante una boquilla no. 2. Mida el lado del pastel y marque divisiones iguales a intervalos aproximados de 2.5 (1 pulgada). Asegure los triángulos al pastel con líneas de cubierta real trazadas utilizando una boquilla no. 1. Adorne el borde de la tabla con cinta.

Alrededor de 60 g (2 oz) de pastillaje y 3.6 m (4 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta.

◀ Mediante una boquilla no. 1, trace líneas de extensión desde el lado del pastel hacia los triángulos de pastillaje. Trabaje alrededor del pastel primero en una sola dirección - bien de derecha a izquierda o de izquierda a derecha. Cuando concluya, repita el proceso, efectuando el trazado en dirección opuesta. Asegure una banda de cinta de 3 mm de ancho (1/8 de pulgada) por encima de los triángulos de pastillaje. La cinta puede ser asegurada al pastel antes de trazar las líneas, puesto que en este momento resulta más fácil fijarlo en su lugar.

4 m (4 1/2 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta.

▲ Aplique una bola de pasta de azúcar a la base de cada una de las columnas acrílicas. Arregle las cintas y las flores en ramas delicadas, insertando con cuidado cada tallo alambrado a la pasta. Deje fijar.

Elabore 120 margaritas y 30 bucles de cinta con colas.

▶ La decoración de la parte superior es un soporte moderno de acrílico que sigue el diseño en forma de triángulo. Elabore un arreglo de margaritas y bucles de cinta sobre el soporte de las columnas del pastel.

1.8 m (2 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta para bucles.

Los pasteles cuadrados han ganado mucha popularidad debido a la facilidad que presentan para cortarlos en porciones individuales.

Stardust

▼ Puntee el diseño de mariposa, ver página 156, en las partes superiores de los pasteles. Utilice una boquilla no. 1 para trazar los bucles de escalope y las alas de mariposa en bordado pincelado. Emplee cubierta blanda para trazar los cuerpos de las mariposas y dos conchas en forma de corazones entre cada escalope.

▲ Mezcle porciones iguales de pasta de flor y pasta de azúcar. Enrolle la pasta y recorte un fruncido recto. Enrolle el borde escalopado con un palillo de coctel, para fruncirlo. Utilice una boquilla no.1 para estampar pequeños agujeros de encaje en el fruncido. Pliegue el fruncido, luego enrolle el borde superior y arréglelo a nivel. Utilice un poco de clara de huevo para pegar el fruncido a la tabla del pastel alrededor de la base del mismo.

185 g (6 oz) de pasta de flor y otro tanto de pasta de azúcar.

◀ Trace un pequeño reborde de concha alrededor del pastel utilizando una boquilla no. 1. Aplique un bucle alrededor del reborde de la pasta rosada. Cambie por una boquilla no. 0 y trace el diseño del bordado, ver página 156. Adorne el borde de la tabla con cinta.

2.6 m (3 yd) de cinta de borde picote.

Stardust

PERFECTO EN ROSADO

▲ Las flores para el ramillete deben ser alambradas en un arreglo, que incluya los bucles de cinta, capullos y hojas de helecho. Coloque un soporte acrílico acomodado con un porta-ramillete sobre la tabla para exhibir las flores.

Elabore 10 rosas y capullos de rosa, 12 hojas de helecho, 15 ramas de capullos, 6 pequeñas clavellinas y 6 flores.

Stardust

Stardust

DESDE *este* DIA...

Un traje nupcial del siglo XVIII constituyó la inspiración del característico y rico diseño de bordado de este pastel. Una abundancia de follaje exuberante, rosas y astromelias, arreglado en una guirnalda alrededor del soporte del pastel, crea el perfecto telón de fondo para el extraordinario pastel.

Stardust

HABILIDADES

Trazado de bordado
Trazado de conchas

Pequeño pastel acampanado de 20 cm (8 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 25 cm (10 cm) por 7.5 (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 23 cm (9 pulgadas),
28 cm (11 pulgadas) y 33 cm (13 pulgadas)
boquillas nos. 3 y 1
tres piezas decorativas en minioasis
soporte del pastel en forma de oasis fresco en anillo
de 40 cm (16 pulgadas)

Recubra los pasteles con mazapán. Recubra los pasteles y las tablas con pasta de azúcar color durazno y déjelas secar durante tres días. Asegure los pasteles a las tablas.

▲ Recorte una plantilla en papel de las mismas dimensiones laterales de cada uno de los pasteles redondos; doble en ocho secciones iguales. Prepere una plantilla similar para el borde inferior del pastel acampanado. Calque el diseño de la página 156 sobre el papel, ajustando el tamaño de acuerdo con cada piso. Puntee el patrón sobre los pasteles. Ablande con

agua un poco de pasta de azúcar hasta lograr una consistencia para trazado. Mediante una boquilla no. 3, trace un reborde de concha alrededor de las bases de los pasteles utilizando la pasta blanda. Ello proporcionará un perfecto juego de color. Adorne el borde de la tabla con cinta.

2.6 m (3 yd) x 5 mm (1/4 de pulgada) de cinta de borde picote.

Trace el bordado utilizando una boquilla no. 1 y cubierta real. Mezcle color blanco lustre y gel claro y haga las chaquiras que le dan el efecto de perla al bordado.

▶ Coloque las piezas decorativas de minioasis sobre un vaso invertido. Inserte los tallos de follaje para darle forma y tamaño al ramillete.

▼ Agregue las flores, insertando algunas bien a fondo para lograr un efecto de profundidad. Es importante crear un ramillete con aspecto frondoso pero no amontonado. Elabore ramilletes para los tres pasteles: observe las diferentes formas requeridas para los pasteles redondos y el acampanado. Mida la longitud de la campana en su parte superior para tener una idea de cuánto cortar y alambrar las primeras piezas de follaje.

Stardust

DESDE ESTE DIA

▶ Utilice un cuchillo para redondear los bordes del oasis fresco en anillo, luego empápelo en agua. Inserte los tallos del follaje en sentido angular, creando una agradable forma uniforme.

▼ Distribuya las gipsófilas y las astromelias en unos dos tercios del anillo, ag[illegible] varios tipos diferentes de follaje como material de fondo. Inserte el arreglo de rosas y gipsófilas, dejando que los tallos sobresalgan como un hermoso punto focal. Rocíe moderadamente con agua.

Una los ramilletes ensamblados con cubierta real.

Stardust

Stardust

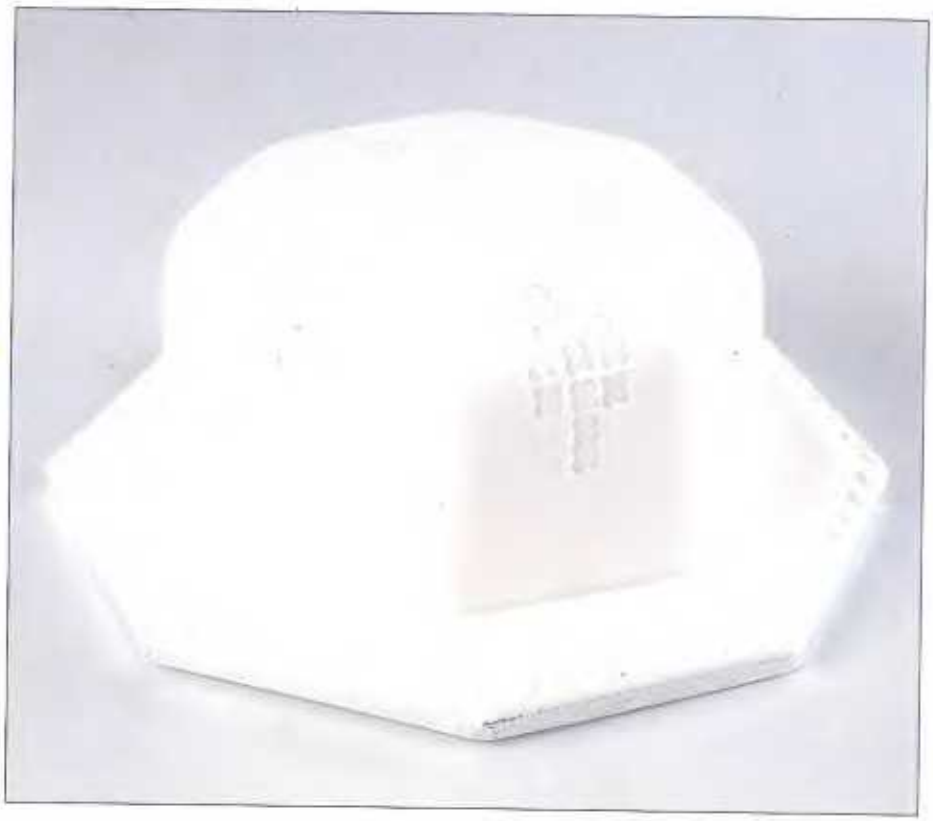
PERLA *de* ORQUIDEA

Simple aunque exótico, este pastel nupcial de tres pisos va adornado con hermosas orquídeas azucaradas y arreglado con puntos de perlas. Pasta de azúcar en tono rosado pálido y arreglos de delicadas gipsófilas garantizan que el diseño quede iluminado y romántico.

HABILIDADES

Abollonamiento
Trazado de bordado
Moldeado de flores

Pastel hexagonal de 13 cm (5 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel hexagonal de 20 cm (8 pulgadas) por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel hexagonal de 28 cm (11 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas delgadas de 13 cm (5 pulgadas), 20 cm (8 pulgadas) y 28 cm (11 pulgadas)
tablas hexagonales de 20 cm (8 pulgadas), 28 cm (11 pulgadas) y 36 cm (14 pulgadas)
boquillas nos. 1 y 0
herramienta para abollonar o repujar
soporte en forma de 'E'



▲ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas acomodadas a sus tamaños y recubra con mazapán. Recubra las tablas con pasta de azúcar rosado concha. Utilice una herramienta de repujado para abollonar los bordes de las tablas. Deje secar. Recubra los pasteles con pasta de azúcar rosado concha y repuje los lados alternos de las partes superiores. Asegure los pasteles a las tablas preparadas. Deje secar.

▶ Mediante una boquilla no. 1, trace cubierta real alrededor de las bases del pastel para asegurar la cinta lustre de 1 cm (1/2 pulgada) de ancho. Aplique líneas cortas de cubierta por encima de la cinta y pegue las gotas de perlas ensartadas. Sostenga las perlas con alfileres hasta que la cubierta haya secado. Extraiga los alfileres.

2.6 m (3 yd) de gotas de perlas ensartadas.

◀ Trace el patrón, ver página 157, y puntéelo por los cuatro lados del pastel que no ha sido repujado. Mezcle color blanco lustre con jalea clara. Mediante una boquilla no. 0, trace el bordado. Aplique una gota al centro de cada florecilla abollonada para semejar una perla.

▶ Alambre tres ramilletes, cada uno con tres orquídeas, dos moños en figura de ocho, dos ramas de bucles y gipsófilas perladas. Recorte los tallos de 3.5 cm (1 1/2 pulgadas). Asegure el pastel con pasta de flor blanda; mantenga en posición con alfileres hasta lograr el fijado. Adorne las tablas con cinta de medio ancho.

Nueve orquídeas Cymbidium, manojo de gipsófilas secas, doce ramas de bucles perlados y 6.3 m (7 yd) x 1 cm (1/2 pulgada) de cinta lustre.

Stardust
PERLA DE ORQUIDEA

Stardust

Stardust

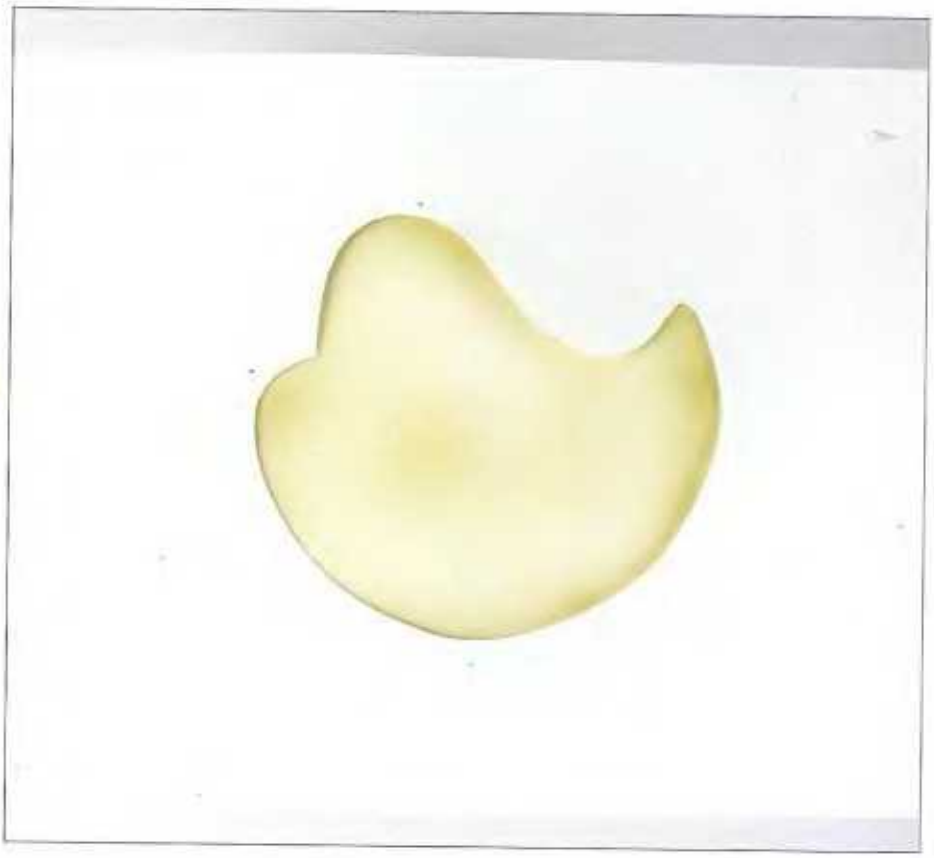
UNA BODA INVERNAL

Un esquema colorido de rojo brillante, verde festivo y dorado de celebración hace de este un mágico pastel nupcial para la temporada navideña.

Stardust

HABILIDADES

Aerografía
Encaje
Trazado de líneas
Moldeado de flores



Pastel redondo de 10 cm (4 pulgadas) por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 14 cm (5 1/2 pulgadas) por 5.5 cm (2 1/4 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 16. 5 cm (6 3/4 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 20 cm (8 pulgadas)
por 6.5 cm (2 3/4 pulgadas) de profundidad
pastel redondo de 23 cm (9 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas delgadas de 10 cm (4 pulgadas), 14 cm (5 1/2 pulgadas), 16.5 cm (6 3/4 pulgadas),
20 cm (8 pulgadas) y 23 cm (9 pulgadas)
equipo de aerografía
boquillas nos. 1 y 0
soporte acrílico izquierdo de cinco pisos

▲ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas acomodadas a sus tamaños exactos y recúbralos con mazapán. Recubra con pasta de azúcar blanca y deje secar durante cinco días. Ajuste el patrón de corazón de la página 157 según cada uno de los pasteles. Dibuje los corazones sobre trozos grandes de papel y utilice un bisturí para recortarlos, manteniendo el papel circundante entero.

▶ Coloque el corazón de papel sobre el pastel y sosténgalo en su lugar con monedas. A continuación, coloque el papel circundante del cual se recortó la forma de corazón. Mueva las monedas sobre él, colocándolas cerca del borde del pastel. Extraiga cuidadosamente el patrón del corazón central. La forma de corazón recortada ahora ha sido colocada correctamente y está lista para ser rociada con colorante comestible verde utilizando un aerógrafo.

◀ Recorte una plantilla de papel para la parte lateral del pastel. Doble el papel en ocho partes iguales. Recorte el patrón de escalope, reteniendo la parte superior. Coloque en posición la mitad superior de la plantilla alrededor del pastel y rocíe el área inferior con colorante comestible verde.

◀ Proteja la parte superior del pastel con papel, luego voltee el pastel al revés. Aplique cubierta real por el borde de la base y asegure el arreglo de encaje.

3.2 m (3 1/2 yd) x 2.5 cm (1 pulgada) de encaje recogido.

◀ Mediante una boquilla no. 1, haga un bucle sobre la línea de aerografía en el lado del pastel. Haga una forma de trébol en la parte superior de cada escalope para hacer juego con la parte superior del encaje. Utilice una boquilla no. 0 para elaborar trozos de encaje de ambos tamaños del diseño, ver página 157. Inserte un porta-ramillete en la curva de cada corazón. Pegue los trozos de encaje con puntos de cubierta real alrededor de la forma de corazón.

Haga 150 trozos de encaje de cada tamaño.

▶ Alambre las flores en ramilletes de tamaño graduado para los pasteles. Coloque un pequeño trozo de pasta de flor en cada porta-ramillete para impedir el movimiento de los ramilletes y el daño del encaje. Luego coloque en posición los ramilletes y déjelos fijar antes de mover los pasteles.

Haga 5 arreglos de tamaño graduado, 50 flores de temporada, 80 hojas de agrifolio y bayas.

Stardust

Stardust

SIMPLEMENTE MAGNIFICO

Un diseño simple es fundamental para un pastel recubierto de crema de mantequilla que se debe terminar inmediatamente antes de la boda. Es ideal para quienes desean una alternativa al pastel de frutas y cubierta real o de pasta de azúcar.

Stardust

HABILIDADES

Recorte de reborde de encaje
Trazado de conchas

Bizcochuelo genovés redondo de 15 cm (6 pulgadas)
por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
bizcochuelo genovés redondo de 20 cm (8 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
bizcochuelo genovés redondo de 25 cm (10 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas redondas de 20 cm (8 pulgadas), 25 cm (10 pulgadas)
y 33 cm (13 pulgadas)
cortador (molde) de encajes
boquilla no. 6
soporte en forma de S

▶ Recorte los pasteles en capas de 1 cm (1/2 pulgada) utilizando palillos de guía para asegurarse que cada capa tiene la misma profundidad. Rebane tres tajadas para el piso superior y cuatro tajadas para los pisos medio e inferior. Intercale los pasteles por detrás con grumos de limón o jamón y crema de mantequilla con el sabor de su preferencia.

Recubra cada piso con crema de mantequilla. Coloque los pasteles en el congelador hasta que queden firmes pero no congele el recubrimiento hasta que solidifique porque se

formará condensación sobre la superficie cuando se saque el pastel del congelador. Aplique una segunda capa a los pasteles y utilice un raspador metálico caliente y borde derecho para lograr un finalizado liso.

Crema de mantequilla

Para elaborar la crema de mantequilla, bata de forma gradual 500 g (1 lb/3 tazas) cubierta de azúcar pulverizado en 1 kg (2 lb) de mantequilla sin sal. Agregue dos cucharaditas de esencia de vainilla natural y siga batiendo hasta que la mezcla esté blanda y adquiera un color pálido. Bata en un poco de leche evaporada para suavizar la crema de mantequilla hasta lograr una consistencia de excelente cubierta. Pruebe el sabor y agregue vainilla si se necesita.

Recorte el reborde de encaje de pasta de azúcar y péguelo a los lados de los pasteles. Tenga cuidado de enrollar la pasta de azúcar del mismo espesor con que corta cada sección del reborde. Mediante una boquilla no. 6, aplique un reborde de concha alrededor de los bordes superior e inferior de cada pastel.

250 g (1/2 lb) de pasta de azúcar color durazno.

◀ Alambre cada hoja de hiedra y el tallo elegido y arréglelas con cinta de floristería para ayudarlas a preservar las flores. Haga dos arreglos de cada ramillete para cada parte del soporte del pastel. Arregle las flores con cinta de floristería. Los tallos deben sobreponerse al soporte en el punto central para formar hermosos ramilletes colgantes.

40 tallos de colores crema similares a la ilustración; hiedra jaspeada, o similar.

Stardust

SIMPLEMENTE MAGNIFICO

Stardust

Stardust

JUNTOS *para* SIEMPRE

Sencillamente sofisticado, este pastel acorazonado de dos pisos con delicados diseños de encaje y coronado con un ramillete de flores, siempre es acogido como uno de los favoritos.

Stardust

HABILIDADES

Cubrimiento de raedera en rastrillo
Trazado de bordado
Trabajo de presilla oriental

Pastel en forma de corazón de 15 cm (6 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
pastel en forma de corazón de 25 cm (10 pulgadas)
por 7.5 cm (3 pulgadas) de profundidad
tablas delgadas en forma de corazón de 15 cm (6 pulgadas)
y 25 cm (10 pulgadas)
tablas en forma de corazón de 23 cm (9 pulgadas)
y 36 cm (14 pulgadas)
boquillas nos. 0 y 1
una pieza decorativa en minioasis
tubo de acrílico largo para las flores
tres columnas plásticas redondas

▲ Coloque los pasteles sobre tablas delgadas acomodadas a su tamaño exacto y cúbralas con mazapán. Recubra los pasteles con cubierta real. Utilice un raspador de rastrillo para hacer la cubierta final lateral para marcar el diseño de línea. Asegure los pasteles a las tablas recubiertas y arregle los bordes con encaje.

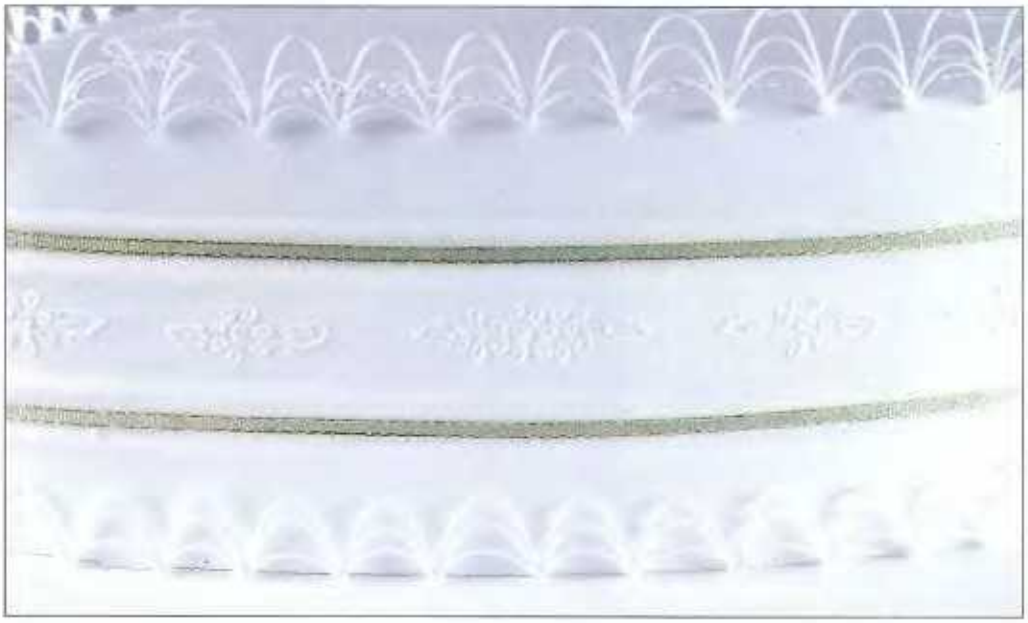
2.2 m (2 1/2 yd) de encaje.

▶ Recorte una plantilla en forma de corazón del tamaño de la parte superior del pastel recubierto. Doble el papel por la mitad y dibuje el diseño de escalope, después recorte la forma. Coloque la plantilla sobre el pastel, luego utilice una boquilla no. 0 para hacer líneas cortas alrededor de cada escalope y del bordado, ver página 157. Es importante no puntear marcas de lápiz sobre este pastel porque podría ser imposible cubrirlas.

◀ Mediante separadores colocados a intervalos de 1.5 cm (3/4 de pulgada), marque el borde superior comenzando en el punto frontal de cada lado. Ajuste el tamaño de cada espacio según sea necesario. Repita el procedimiento con el borde inferior. Mediante una boquilla no. 1 y cubierta real blanda, aplique una gota en la marca de cada división.

◀ Utilice cubierta real para pegar las bandas de cinta de 3 mm (1/8 de pulgada) entre las líneas laterales de los pasteles hechas con el raspador de rastrillo. Trace el bordado mediante una boquilla no. 0.

3.2 m (2 1/2 yd) x 3 mm (1/8 de pulgada) de cinta.



▶ Coloque un trozo firme de esponja en medio de la parte superior del pastel – no sobre el bordado. Luego voltee el pastel al revés. Mediante una boquilla no. 1, trace tres hileras de bucles desde las gotas trazadas alrededor de los bordes superior e inferior. Deje secar, luego vuelva el pastel a su posición normal.

◀ Asegure un tubo acrílico a la tabla del nivel superior con cubierta real – es para las flores. Arregle las flores en un ramillete y rocíelas con agua para mantenerlas frescas hasta colocarlas en posición sobre el pastel ensamblado.

Flores frescas: 3 lirios, 3 botones de lirios, 9 hojas de hiedra alambradas, 5 astromelias alambradas, 3 arreglos de tallos y 6 hojas alambradas.

Stardust

Stardust

Stardust

SUEÑO *en* CHOCOLATE

Este pastel de dos pisos hecho de chocolate y lleno de crema de leche y fresas frescas, es tan exquisito al paladar como placentero a la vista. Se utiliza pastillaje de chocolate blanco batido para recubrir y decorar los pastes y el arreglo de la parte superior está constituido por fresas frescas.

HABILIDADES

Trazado de rosas
Volutas en miniatura
Trazado de espinapez
Moldeado de flores

Pastel de chocolate redondo de 15 cm (6 pulgadas)
por 5 cm (2 pulgadas) de profundidad
pastel de chocolate hexagonal alargado de 30 x 25 cm (12 x 10 pulgadas)
por 6 cm (2 1/2 pulgadas) de profundidad
tabla redonda de 18 cm (7 pulgadas)
tabla hexagonal alargada de 38 x 33 cm (15 x 13 pulgadas)
2 kg (4 lb) de chocolate blanco
1.25 litros (40 oz fl/5 tazas) de crema batida
625 ml (20 oz fl/2 1/2 tazas) de crema doble (concentrada)
500 g (1 lb/ 1 1/2 tazas) de conserva de fresa
1 kg (2 lb) de fresas
boquillas nos. 3 y 2

Para hacer el pastillaje, mezcle el chocolate blanco en un tazón grande sobre una cacerola de agua caliente. Hierva la mitad de la crema batida con la crema concentrada. Bata lentamente la crema en el chocolate, luego enfríe y refrigere durante toda la noche.

▲ Recorte cuatro capas de pastel de chocolate para el piso inferior y tres capas para el superior, utilizando palillos de guía de 1 cm (1/2 pulgada) para asegurar que el pastel sea cortado de modo uniforme.

Stardust

▶ Bata la crema restante hasta que espese. Esparza la conserva de fresas en los pasteles, la crema batida y las rodajas de fresas. Asegúrese que el pastel ensamblado quede a nivel colocando una tabla de pastel en la parte superior y aplicándole presión uniforme.

Coloque los pasteles sobre sus tablas. Bata el pastillaje cabalmente, luego utilícelo para recubrir los pasteles por completo pero no demasiado espeso. Refrigere hasta que adquiera firmeza, luego vuelva a recubrir los pasteles con pastillaje. Utilice un raspador lateral metálico caliente y borde derecho para lograr una superficie lisa.

La cascada de fresas frescas de cada piso revela el tipo de relleno de este hermoso, contemporáneo pastel nupcial.

◀ Coloque encaje con hilo de cinta color crema y chocolate alrededor del pastel. Utilice una boquilla no. 3 para elaborar cuerdas de pastillaje alrededor del borde inferior del pastel. Vuelva a trazar utilizando una boquilla no. 2.

2.2 m (2 1/2 yd) de encaje con hilo de cinta.

▶ Utilice la punta de un cuchillo para marcar la forma hexagonal en la parte superior del nivel inferior, 3.5 cm (1 1/2 pulgadas) por dentro del borde. Emplee una boquilla no. 2 para trazar volutas en 'S' y en 'C'. Trace un reborde en concha de espinapez alrededor del borde superior de cada piso.

▶ Enrolle una cuerda larga de pasta de flor. Forme una 'C', ver página 157. Recorte un pequeño triángulo de pasta de flor y deje secar. Ablande una bola de pasta de flor y coloque la forma de la 'C'.

Alrededor de 125 g (4 oz/1/4 lb) de pasta de flor.

▶ Haga doce flores de fresas azucaradas. Coloque un trocito de pasta de azúcar en el piso inferior. Elabore un ramillete utilizando hojas de fresas frescas alambradas, fresas frescas y flores azucaradas. Coloque un trozo de pasta de azúcar sobre el soporte en 'C' antes de colocarlo sobre el piso superior. Haga un arreglo de hojas flores y fresas en la pasta de azúcar para disponer en el borde del pastel del piso superior.

Doce flores de fresas azucaradas.

Stardust

COLUMNAS *y* SOPORTES

Existe una amplia elección de soportes y columnas sobre las cuales desplegar los pasteles nupciales. En las páginas de este libro se muestran muchas opciones, pero las posibilidades son aún mayores -limitadas sólo por su imaginación y habilidad para elaborar así como para alquilar soportes.

1

2

3

Las columnas están disponibles en plástico, yeso o acrílico. Si se las utiliza en un pastel cubierto con pasta de azúcar, o cubierta blanda, los niveles deben ser reforzados con espigos de madera para sostener las columnas e impedir el colapso del pastel. Marque las posiciones de las columnas sobre los pisos inferior y medio. Recorte cuatro segmentos de espigo de madera de igual longitud para cada piso; su longitud debe exceder ligeramente la medición combinada de la profundidad del pastel y la columna. Inserte el espigo a través del pastel teniendo cuidado de mantenerlo derecho. Las columnas huecas se colocan entonces sobre el espigo. Cuando se utilicen columnas sólidas, corte a nivel del espigo con la cubierta del pastel. Si el pastel no está perfectamente a nivel, coloque discos delgados de pastillaje debajo de las columnas. Verifique mediante un nivel de burbuja.

Soportes

Hoy en día se pueden alquilar soportes para pasteles a través de proveedores especializados, y el costo con frecuencia incluye el cuchillo específico para la ceremonia de corte del pastel.

Los soportes de acrílico y cromo son atractivos y versátiles. Poseen la ventaja de sostener los pasteles sin tener que utilizar espigos y no plantean el peligro de que el pastel se caiga.

Los soportes pueden ser empleados para pasteles de diversos diseños y con cualquier tipo de cubierta -haga usted mismo la prueba alternando el diseño y elección del soporte para producir diferentes efectos.

Soportes hechos en casa

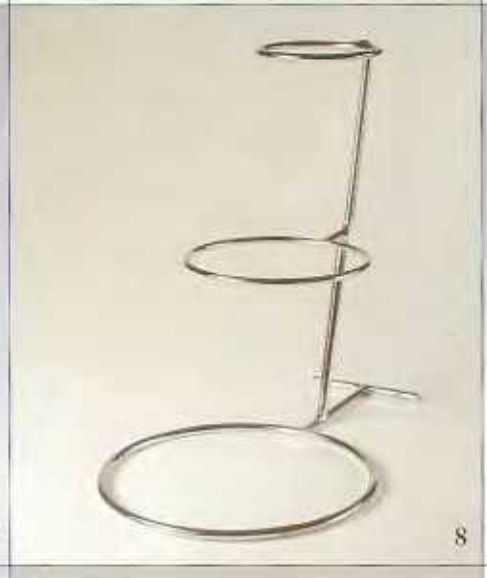
Hermosos soportes pueden ser elaborados de acuerdo con sus propias necesidades. Recorte espigos de madera de diferentes longitudes y cúbralos con tela que complemente los colores o tema de la boda. Asegure el espigo a una tabla grande cubierta. Experimente con diferentes alturas y arreglos pero cerciórese que las tablas queden seguras y suficientemente sólidas como para soportar el peso de los pasteles decorados.

4

5

6

7


8

9

10

11

Las descripciones de los soportes aparecen en las páginas 142-143.

12

13

14

15

16

UNA VARIEDAD DE DISEÑOS PARA COLUMNAS Y SOPORTES

1. Triángulos de madera terciada (agregada) que se engoznan por detrás, cubiertos y colocados sobre una base también terciada. El soporte de acrílico comprado proporciona una plataforma alta para un pastel de tres pisos.

2. Un soporte adaptable de acrílico en equipo (kit) se forma para exhibir uno a tres niveles en una serie de vías.

3. Otro ejemplo de soporte de fabricación casera: tres pequeñas tablas de pastel que se atornillan bien a espigos de tres longitudes diferentes sobre una base de madera terciada. Cada sección se cubre con terciopelo, inteligentemente hilvanado en su lugar, antes de ensamblar el soporte.

4. Soporte de cromo de tres pisos que puede ser ajustado en una forma de 'E', si es necesario. También disponible con aditamento para un cuarto piso.

5. Soporte en cromo escalonado bajo con brazo angulado entre los pisos superiores, que permite colgar ramilletes entre un piso y otro.

6. Este soporte puede ser desmantelado para exhibir de uno a tres pisos. El aro cromado de la parte superior puede ser utilizado para desplegar una decoración superior o ramillete sobre un pastel de un piso. El soporte puede ser girado para formar una 'S'.

7. Soporte cromado de tres pisos que cuenta con espacio para arreglar el ramillete nupcial y las flores de las madrinas alrededor de la base durante la recepción.

8. Un soporte escalonado alto básico de diseño simple. Ideal para uso por

parte del principiante, por su excelente desempeño para sostener pasteles. El diseño garantiza que los pasteles no eclipsan los niveles inferiores.

9. Soporte escalonado en acero inoxidable de tres pisos.

10. Un soporte alternativo para inclinación de pasteles. No está diseñado para pasteles grandes o pesados porque el acrílico tiende a flexionarse y rebotar ligeramente.

11. Este soporte inclinado toma un pastel que puede ser el piso superior exhibido con uno o dos pasteles más en un arreglo inferior al lado. Las espigas de acrílico tienen el propósito de atravesar la tabla y el pastel para sostenerlo en su lugar. En caso de dificultades, recomiendo ensamblar un ángulo acrílico a la base de la tabla del pastel, ver página 26.

12. Soporte de acrílico transparente de ajuste. Puede ser utilizado para exhibir el piso superior o un pastel de uno solo. También constituye una útil plataforma para darle peso adicional a una decoración de la parte superior.

13. Soporte en espejo. Se trata de un soporte frágil con discos removibles que mantiene los pasteles. Ideal para pasteles livianos decorados con cubierta blanda, como crema fresca o crema de mantequilla. El soporte sostiene los pasteles y, al ser completamente lavable, es también una elección higiénica.

14. Fuente eléctrica con agua de colores. Puede agregarse un aditamento adicional para crear un flujo de agua diferente. Puede emplearse un arreglo floral para disimular la base blanca.

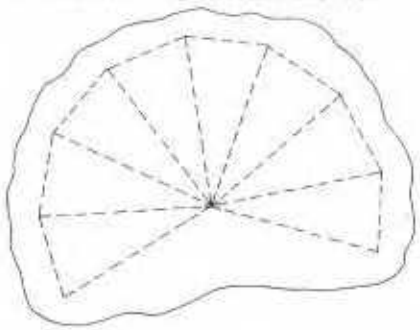
15. Soporte de siete niveles creado con tablas atornilladas a cilindros. Todas las piezas van cubiertas con terciopelado elástico. Los cilindros o columnas no son de fijación permanente, lo cual da libertad para alterar la distribución. Los pasteles pueden ser exhibidos en forma espiralada, o es posible colocar el cilindro más alto en el medio para un despliegue en cascada de los pasteles.

16. Tubos de acrílico y discos de acrílico con borde bruñido constituyen este soporte simple. Los tubos y discos no van fijos para permitir variar la exhibición. Por otra parte, si los tubos se fijan la condensación tiende a acumularse hacia adentro, ló cual empaña el acrílico y es imposible de limpiar.

CREACION DE UN EXHIBIDOR PERFECTAMENTE BALANCEADO

Al crear un pastel, debe tenerse cuidado de que no sólo sea una estructura segura sino además dotada de equilibrio visual.
Un pastel por niveles, incluida la decoración de la parte superior, debe encuadrar en un triángulo imaginario. Al ensamblar los pasteles su profundidad de los pasteles debe ser igual, pero para lograrlo el nivel inferior ha de tener mayor profundidad que el superior para impedir que el pastel más pequeño sobresalga demasiado. La utilización de columnas un poco más pequeñas entre los niveles superior y medio, y más altas entre los pisos medio e inferior es algo que también ayudará al equilibrio general.
La parte superior del pastel debe encuadrar en la forma y el diseño triangulares. La posición exacta y el arreglo deben ser planeados con antelación de modo que los niveles de los pasteles se complementen por completo al hacer el ensamble. Este libro ilustra una variedad de piezas y decoraciones superiores.

Con cuidadosa atención al diseño global, pueden ser intercambiadas para satisfacer cada gusto y tema, y aun así producir una pastel magnífico.
Complicadas piezas superiores de pastillaje pueden ser creadas utilizando la técnica de consolidación descrita para el chapitel de la Iglesia de San Pablo, ver página 64. Una capa de pastillaje se coloca sobre el corte y se arreglan las secciones. Se mantiene en su lugar y se arregla para permitir un fácil y flexible ensamble de las construcciones curvas.

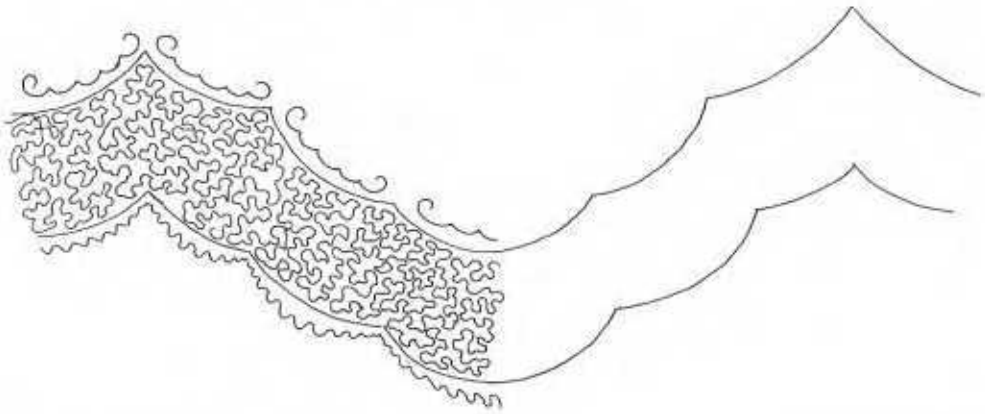


PLANTILLAS

Romance Nupcial, *ver página 8*

Dulce Encantamiento, *ver página 20*

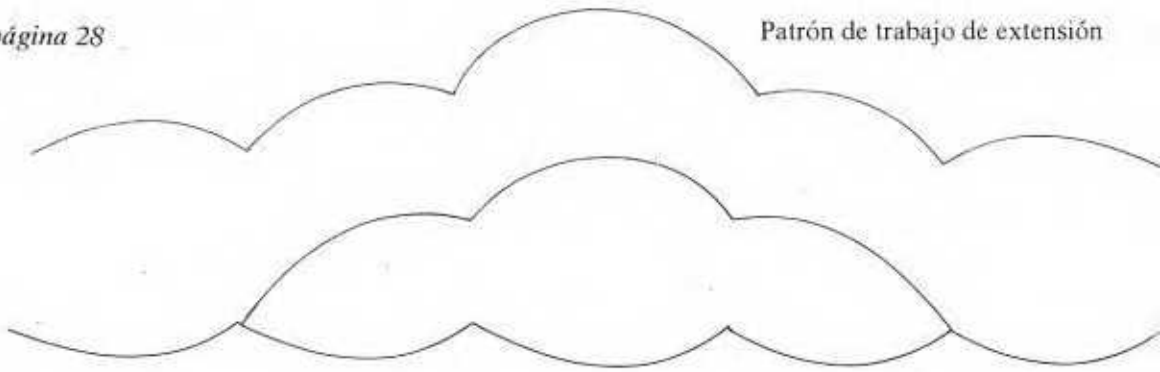
Elegancia, *ver página 24*



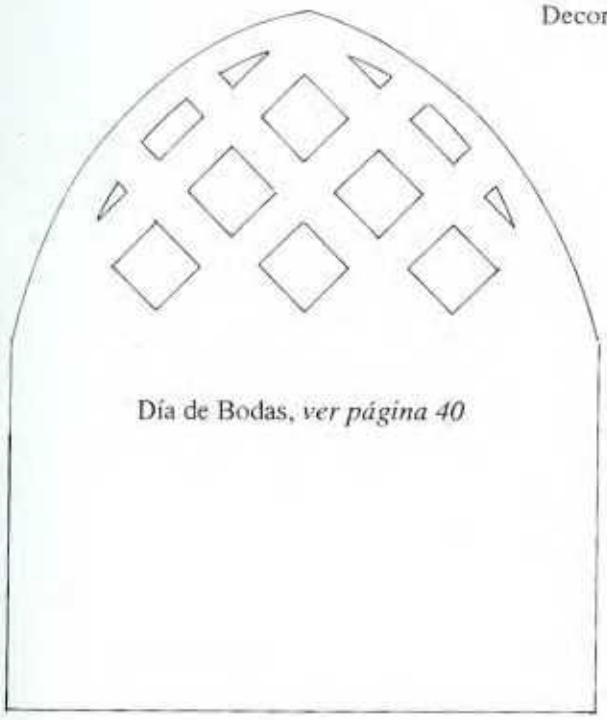
Pisos de Cristal, *ver página 28*

Elegancia, *ver página 24*

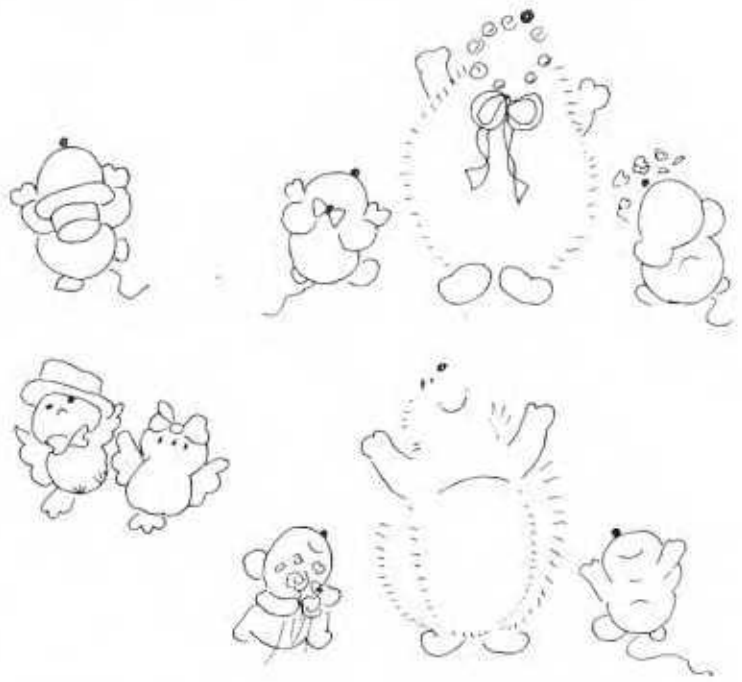
Patrón de trabajo de extensión



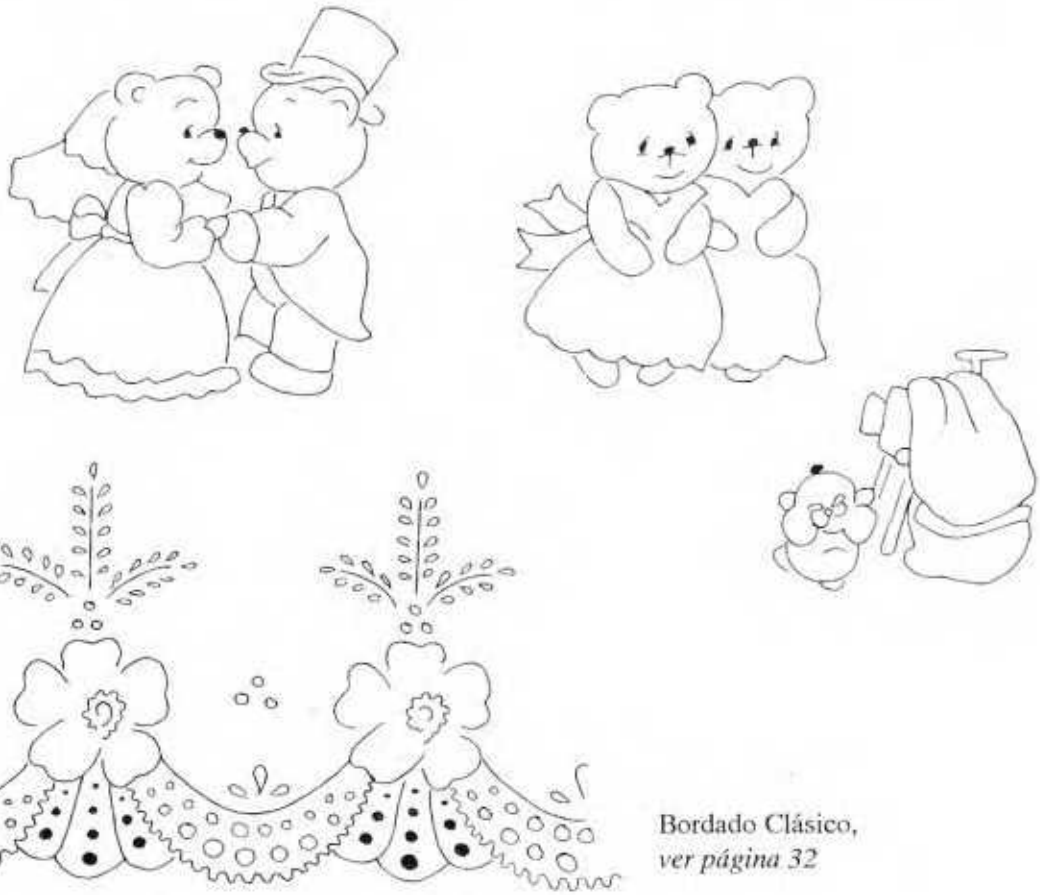
Decoración de la parte superior



Día de Bodas, *ver página 40*

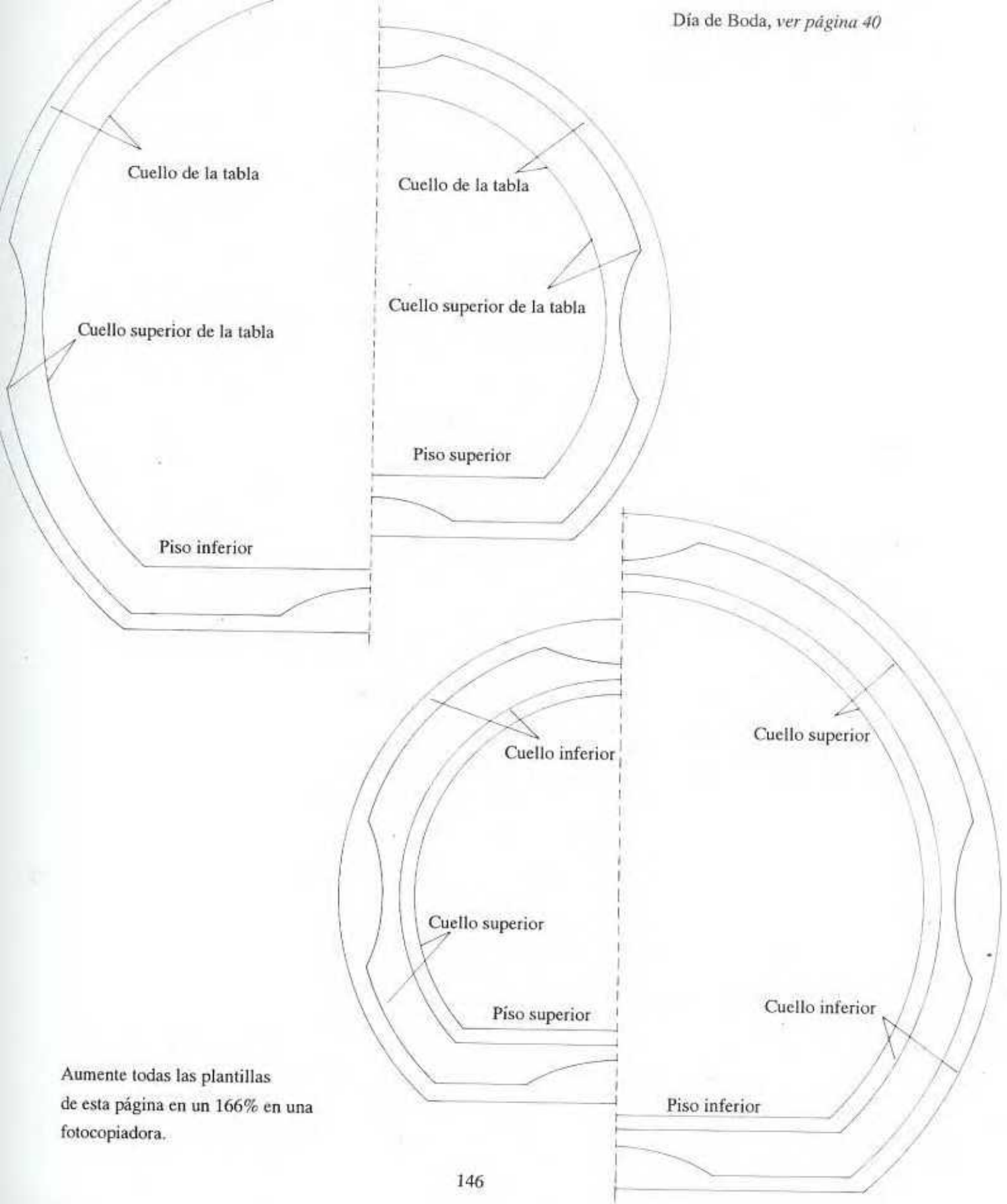


Decoración de la parte superior

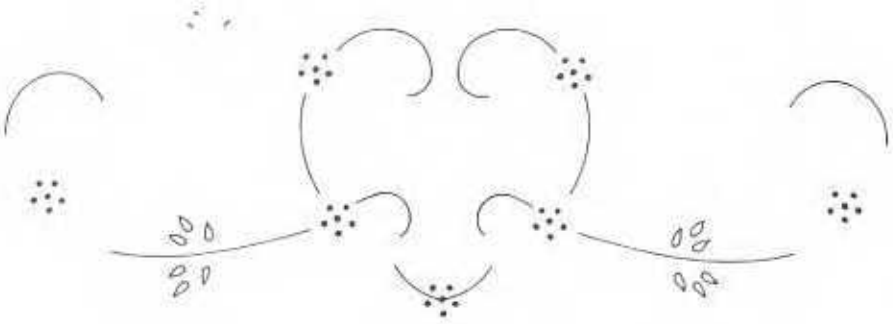


Bordado Clásico, *ver página 32*

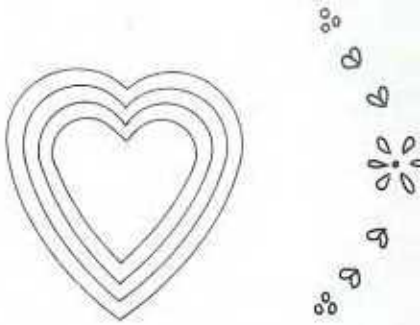
Aumente todas las plantillas de las páginas 144/145 en un 123% en una fotocopiadora



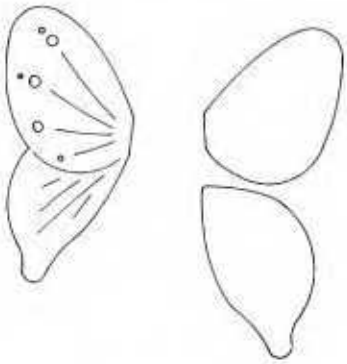
Aumente todas las plantillas de esta página en un 166% en una fotocopiadora.

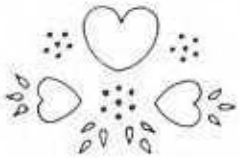


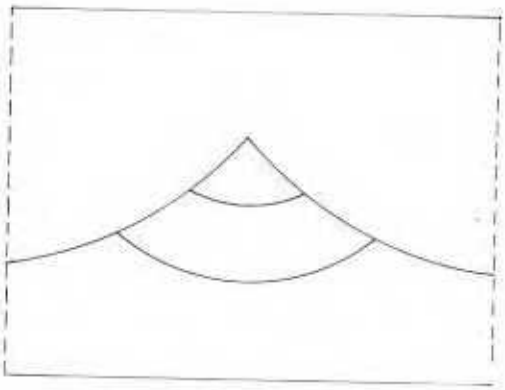
Dulces Corazones, *ver página 60*



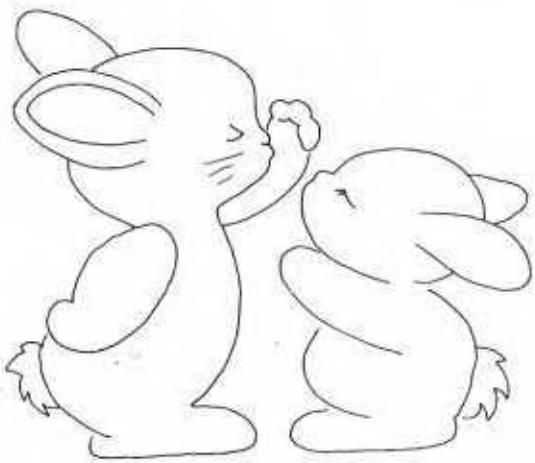
Guirnaldas Primaverales, *ver página 44*

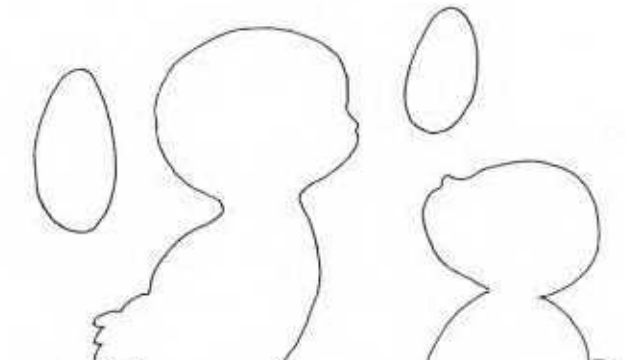






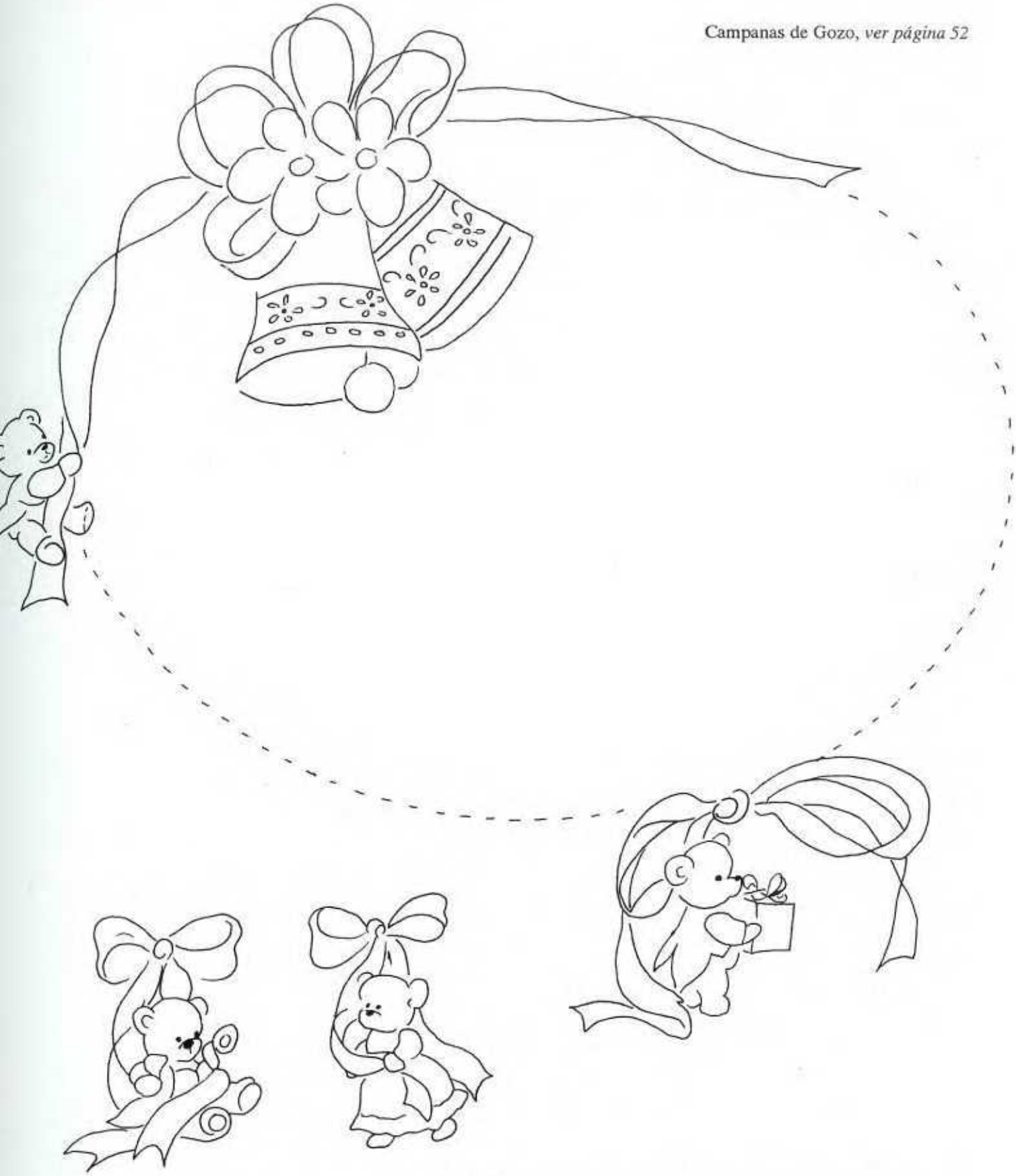
Con este Anillo, *ver página 48*



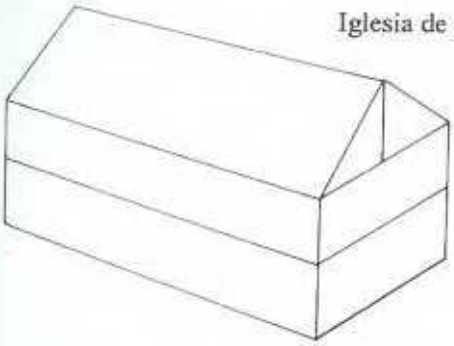


Se Mía por Siempre, *ver página 56*

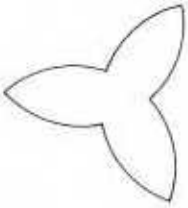
Aumente las plantilas de esta página en un 123% en una fotocopiadora

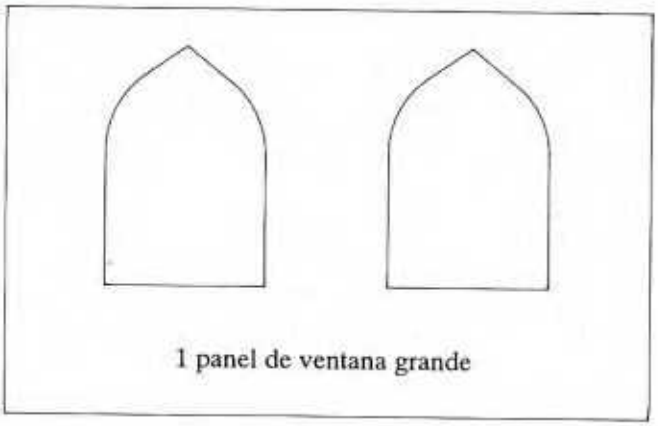


Las plantillas de esta página se muestran en su tamaño real



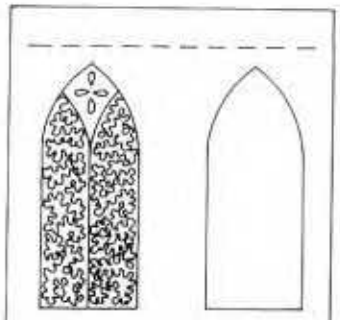
Cortado y ensamble del pastel



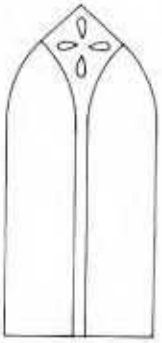


1 panel de ventana grande

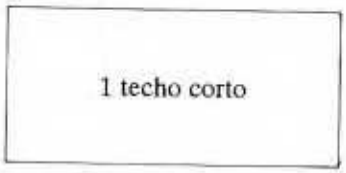
8 trozos de chapitel



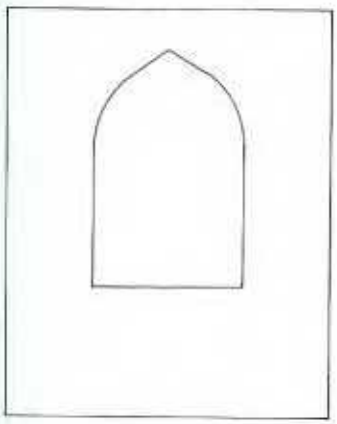
5 ventanas medianas



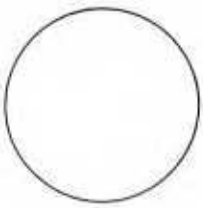
6 ventanas en trébol



1 techo corto



1 panel de ventana pequeña



3 relojes

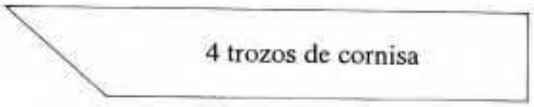
2 ventanas redondas

1 soporte de techo

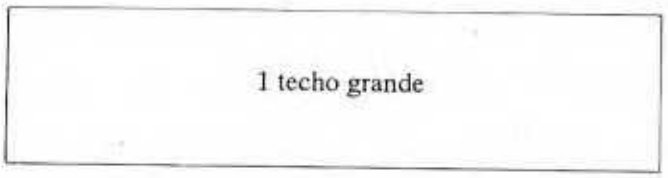
1 ventana grande

1 torre posterior sin ventanas

3 torres (frontales y laterales) con ventanas



4 trozos de cornisa

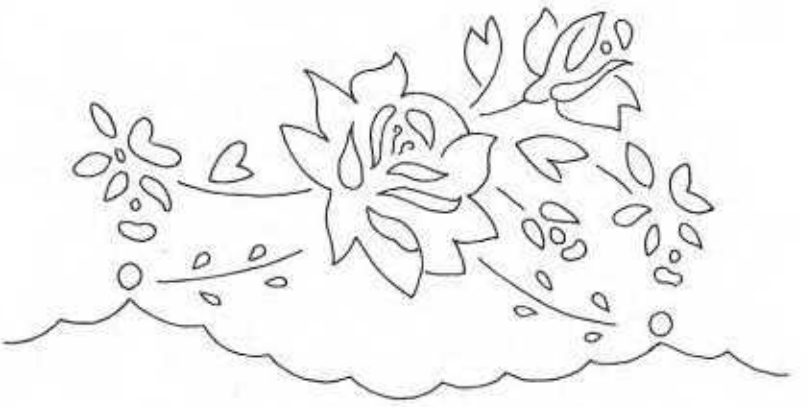


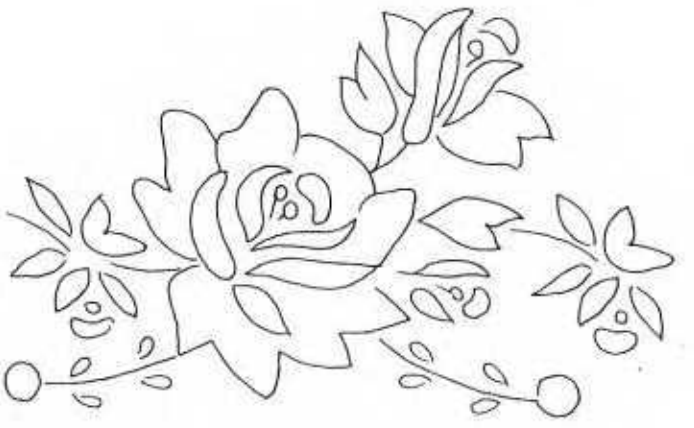
1 techo grande

Aumente todas las plantillas de esta página en un 142% en una fotocopiadora.

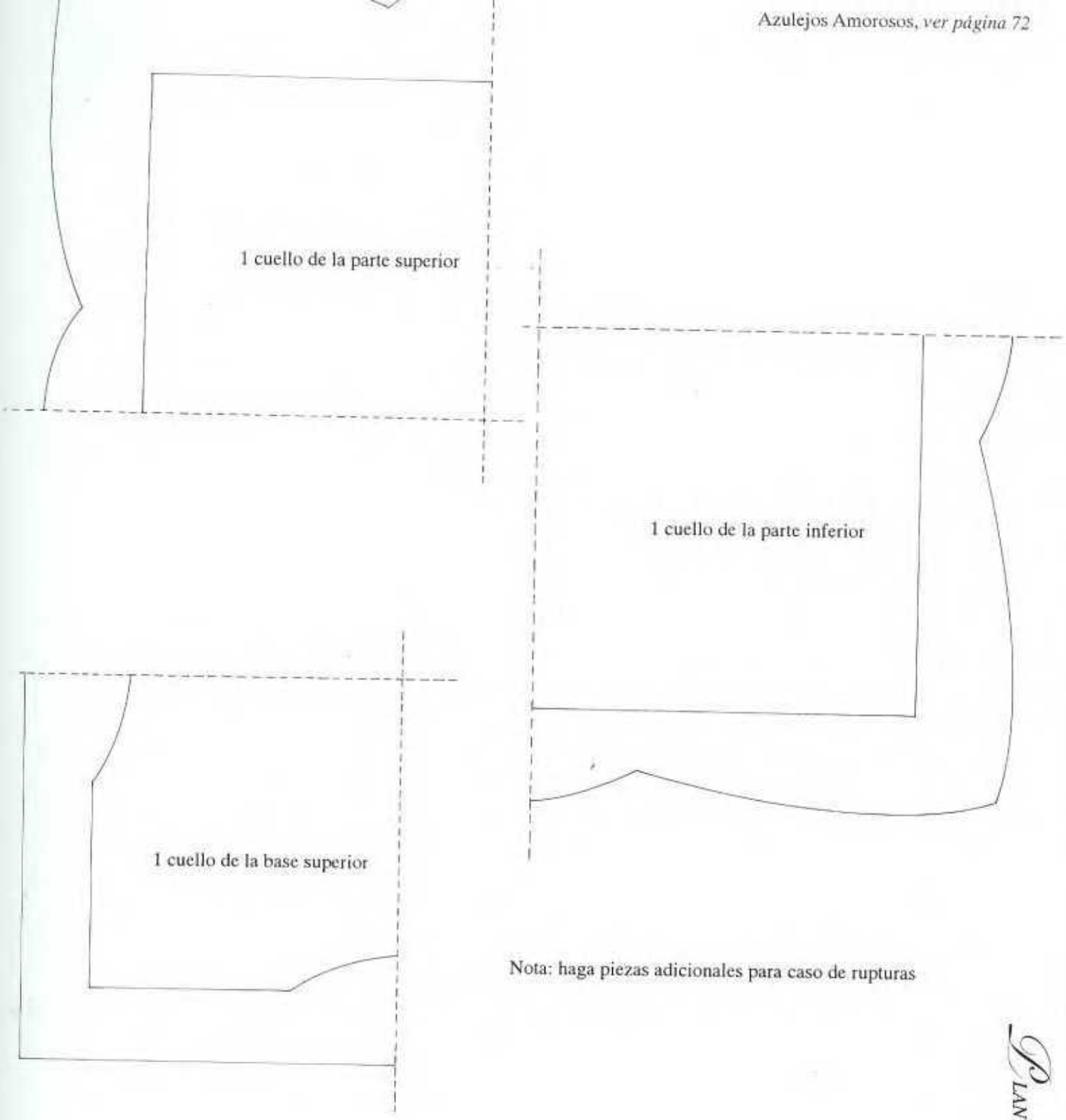
PLANTILLAS

Stardust





Aumente todas las plantillas de esta página en un 112% en una fotocopiadora



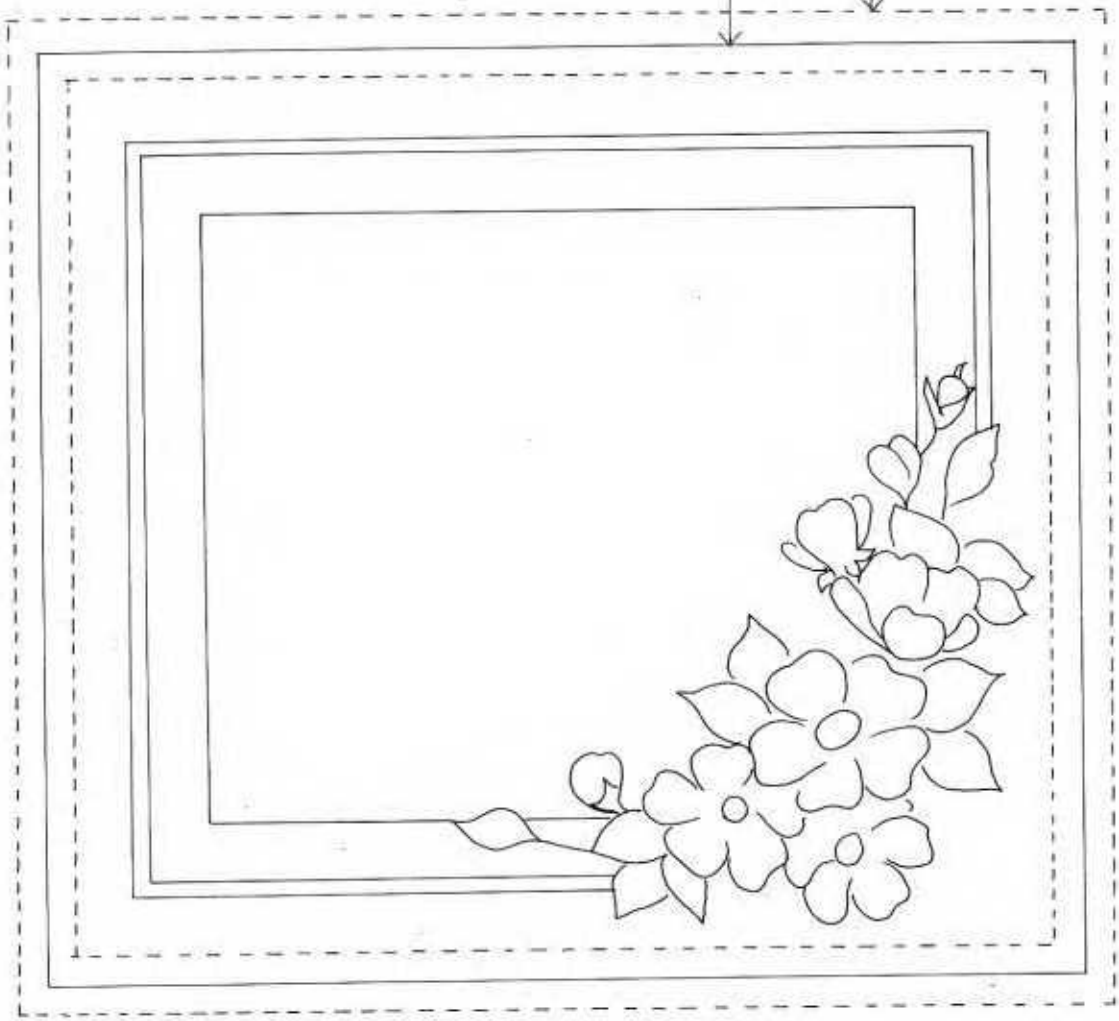
Nota: haga piezas adicionales para caso de rupturas

Aumente todas las plantillas de esta página en un 123% en una fotocopiadora

4 páneles laterales

4 páneles frontales

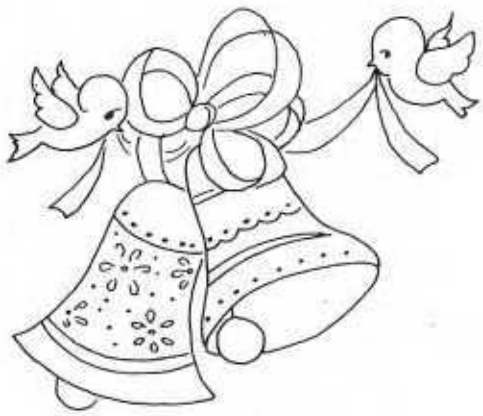
Parte superior



Nota: haga piezas adicionales para caso de rupturas

4 campanas

8 pájaros



4 pestañas o rebordes

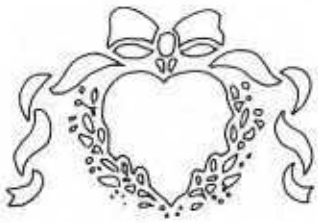
Aumente todas las plantilas de esta página en un 123% en una fotocopiadora

Collares de pastillaje

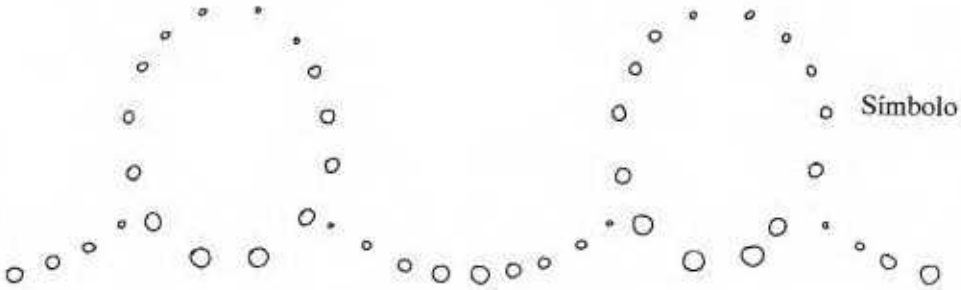
Páneles laterales

Torre

Páneles del techo



Con Todo mi Amor, *ver página76*



Símbolo de Felicidad, *ver página 80*

Tradiciones Regias, *ver página 84*

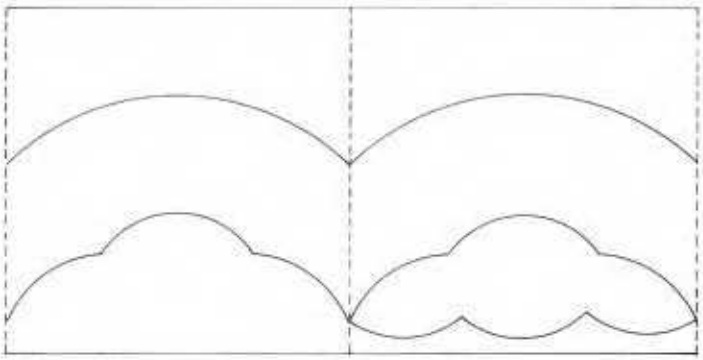
Diseño lateral

Patrón de escalope

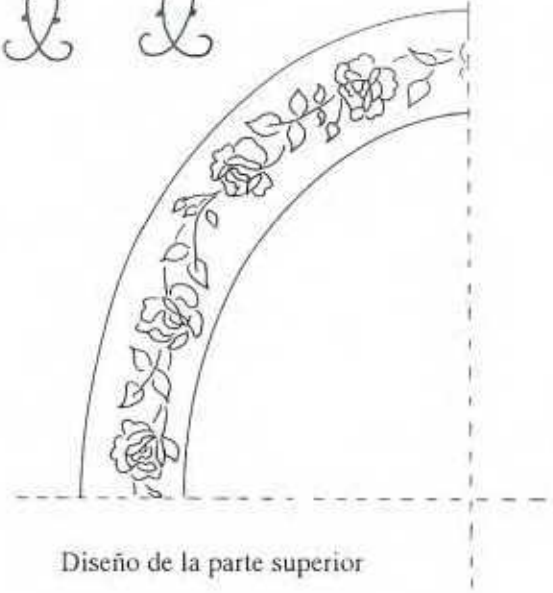
Aumente todas las plantillas de esta página en un 123% en una fotocopiadora.

No me Olvides, *ver página 100*

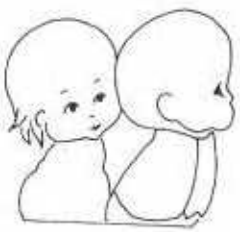
Encaje



Diseño lateral



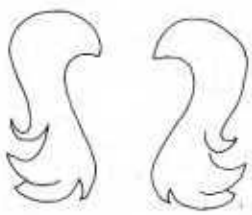
Diseño de la parte superior



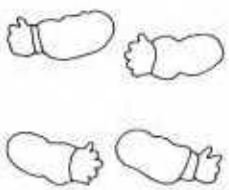
1 cabeza y cuerpo de novia

1 cabeza y cuerpo de novio

2 orejas de caballo

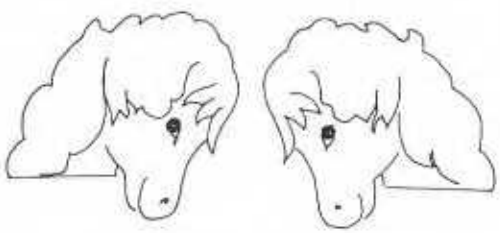


2 colas de caballo

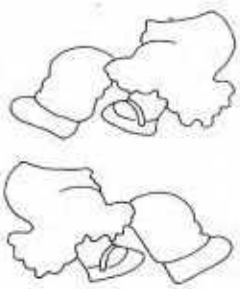


2 brazos de novia

2 brazos de novio

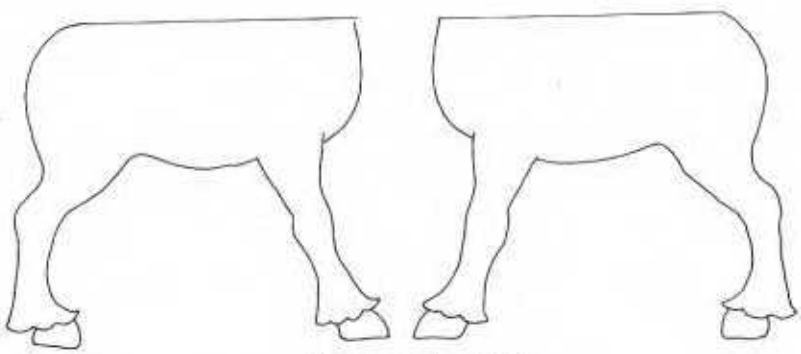


2 cabezas de caballo



2 piernas de novia

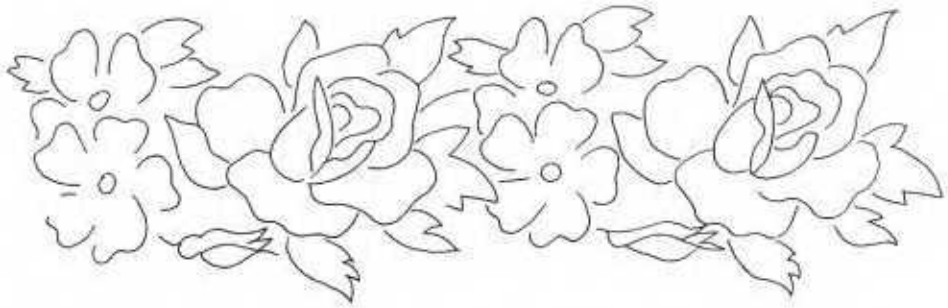
2 piernas de novio

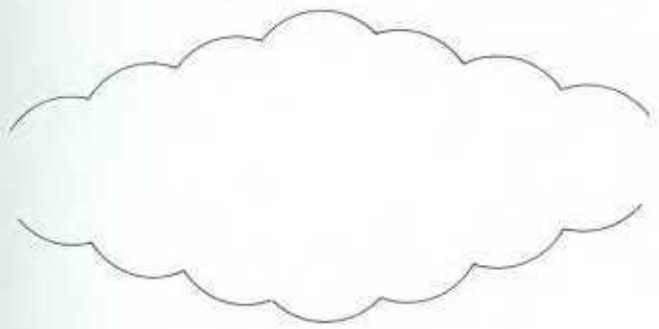


2 cuerpos de caballo

Aumente todas las plantillas de esta página en un 142% en una fotocopiadora.

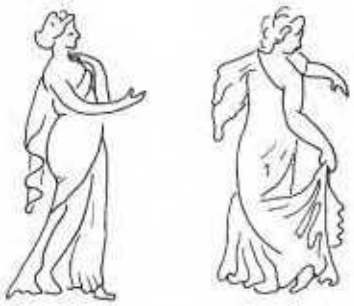
Ramillete en cascada,
ver página 92

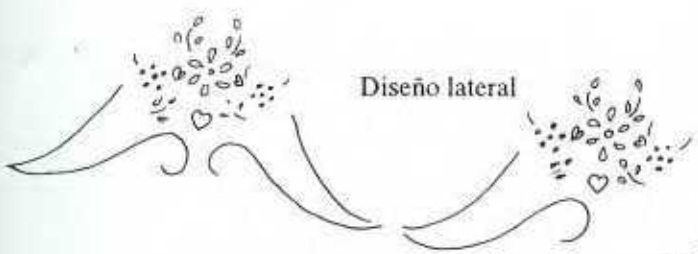




Artífice de Sueños, *ver página 96*

Figuras





Diseño lateral

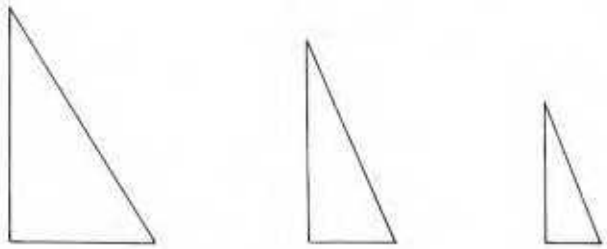
Wedgwood Azul, *ver página 104*

Diseño de la parte superior

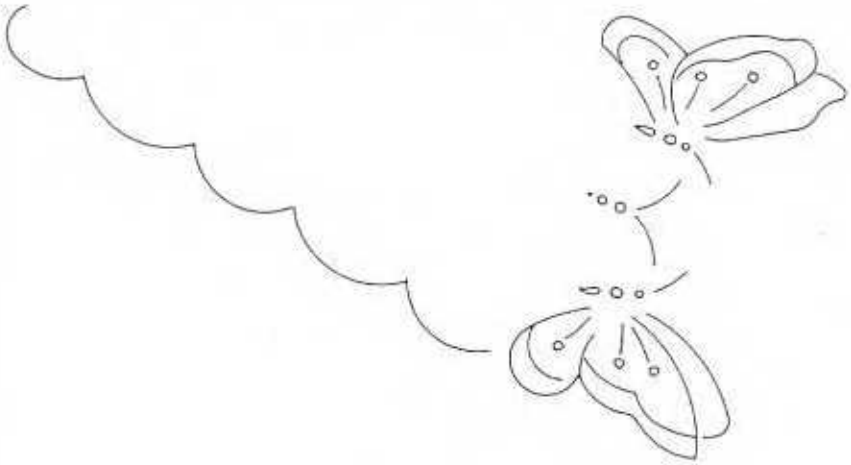
Aumente todas las plantillas de esta página en un 123% en una fotocopiadora.

Stardust

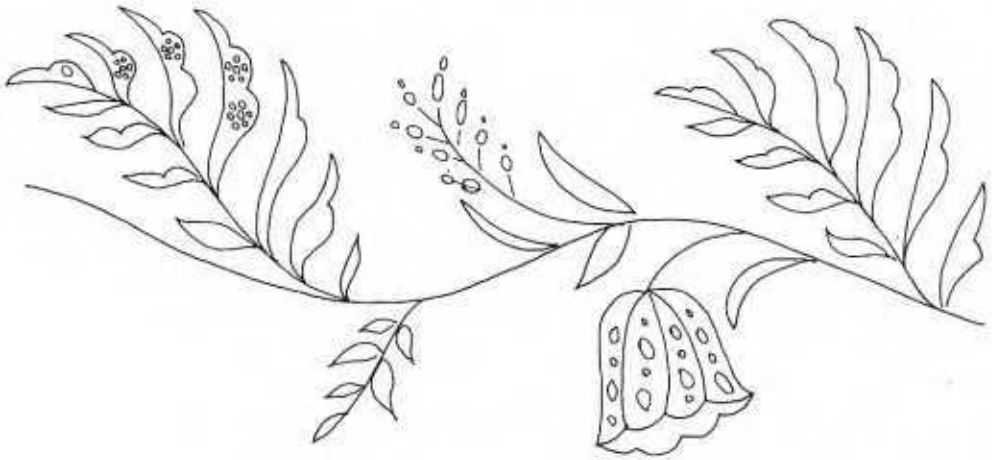
Plantillas



Boda Primaveral, *ver página 108*

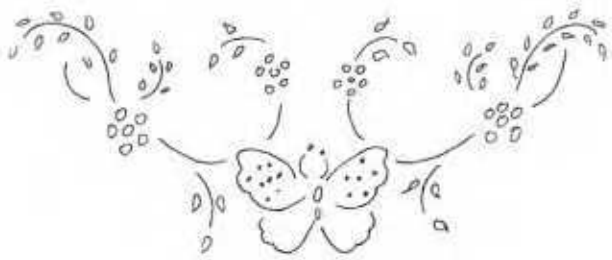


Perfecta en Rosado, *ver página 112*

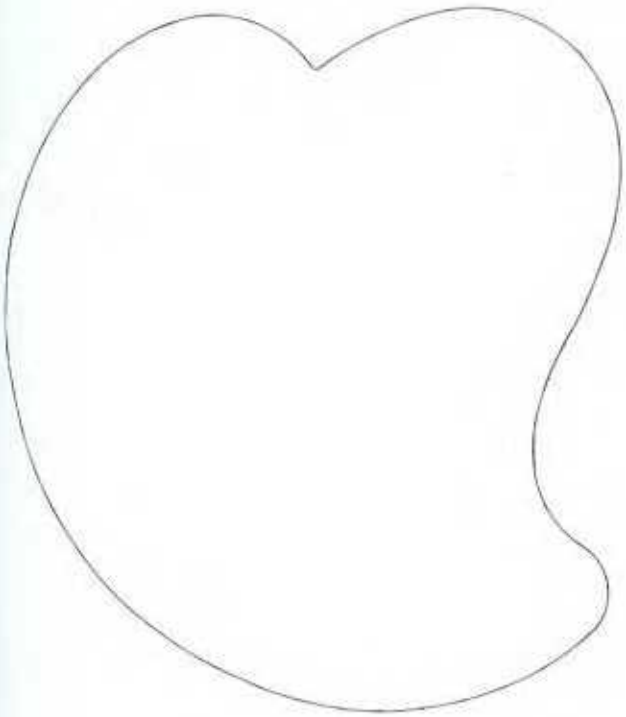


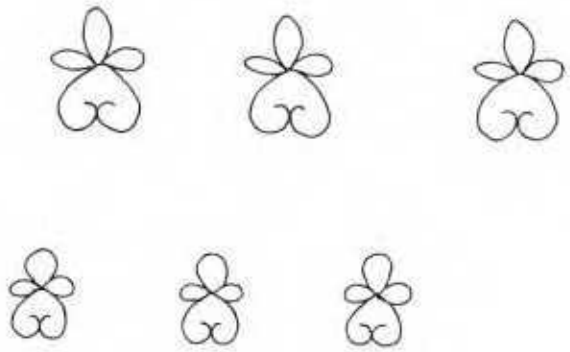
Desde este día..., *ver página 116*

Aumente todas las plantillas de esta página en un 123% en una fotocopiadora



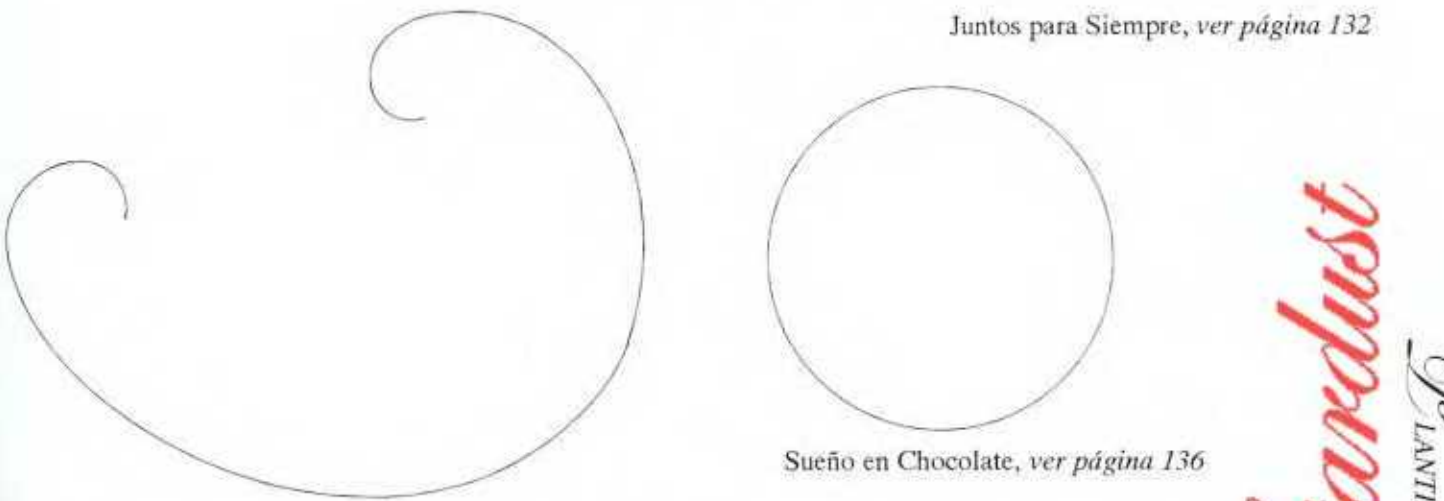
Perla de Orquídea, *ver página 120*





Una Boda Invernal, *ver página 124*

Juntos para Siempre, *ver página 132*



Sueño en Chocolate, *ver página 136*

Aumente todas las plantillas de esta página en un 112% en una fotocopiadora.

Stardust PLANTILLAS

Más de 30 pasteles nupciales originales que muestran al decorador el arte de la repostería básica

Cada pastel se clasifica según el nivel de habilidad requerido

Fotografías paso por paso, además de detalles del diseño, ilustran las decoraciones

Toda una gama de ideas tanto para el decorador como para los futuros contrayentes

Gran variedad de modelos, desde el último diseño en pasta de azúcar hasta imponentes pasteles multiapiladas

Creaciones de chocolate y crema blanda hasta cubierta real y pasta de azúcar

Hermosas decoraciones y estilos altos mediante el empleo de una amplia variedad de técnicas e implementos

Stardust